

ПРИНЯТО

Общим собранием
трудового коллектива

Протокол № _____

от « ____ » _____ 2013г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
МДОБУ «Д/С № 7 ЛГО»

_____ С.Н.Байтуш

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей
в Муниципальном дошкольном образовательном
бюджетном учреждении «Детский сад
комбинированного вида № 7
Лесозаводского городского округа»

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение разработано для Муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения «Детский сад комбинированного вида № 7 Лесозаводского городского округа » (далее – МДОБУ) в соответствии с Законом РФ «Об образовании», Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении, утвержденным постановлением Правительства Российской Федерации от 12.09.2008 г. № 666, «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (СанПиН 2.4.1.2660-10), утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.07.2010 г. № 91, Уставом Учреждения.
- 1.2. Учреждение обеспечивает рациональное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания в МДОБУ по установленным нормам.
- 1.3. Основными задачами организации питания детей в МДОБУ являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- 1.4. Организация питания в МДОБУ осуществляется как за счет средств бюджета, так и за счет средств родителей (законных представителей).
- 1.5. Положение устанавливает порядок организации питания детей от 1,5 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в МДОБУ, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.
- 1.6. Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах и пр.) осуществляют работники МДОБУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями (кладовщик, повар, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели).
- 1.7. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на заведующего МДОБУ.

2. Организация питания детей в Учреждении

- 2.1. Воспитанники Учреждения получают трёхразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.
- 2.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МДОБУ 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак – 20%; обед - 35%; полдник (15%). В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5%), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Возможна организация «уплотнённого» полдника (15 – 20 %) с включением блюд ужина.

2.3. Отклонения от расчётных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

2.4. Питание в МДОБУ осуществляется в соответствии с примерным циклическим двухнедельным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1,5 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет, утвержденным заведующим МДОБУ. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

2.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню – требование составляется отдельно. При этом 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;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.8. При отсутствии, каких либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной СанПиН 2.4.12660-10 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста, которое утверждается заведующим МДОБУ. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта установленного образца. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

2.10. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню – требование не допускаются.

2.11. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.12. В целях профилактики гиповитаминозов в МДОБУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.13. Выдача пищи на группы осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего (или его заместителя), заведующего хозяйством, медицинского работника. Результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

2.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов; изготовление на пищеблоке 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 термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.16. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.17. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОБУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, 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), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо (кладовщик, медицинская сестра). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

2.18. 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.

2.19. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность кладовщик детского сада и представитель поставщика.

2.20. Получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально-ответственное лицо – кладовщик детского сада.

2.21. Выдачу продуктов со склада в пищеблок, для приготовления завтрака, производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16-30 часов предшествующего дня, указанного в нем; для приготовления обеда и полдника – не позднее 10-00.

2.22. Устройство, оборудование и содержание пищеблока МДОБУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

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

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

2.24. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.

2.25. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню на раздаче и в приёмных всех возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3. Организация питания на пищеблоке

3.1. Приготовление блюд производят строго по утвержденным технологическим картам данного меню.

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

3.3.. Прием пищи проводится строго по графику утвержденным заведующим детским садом.

3.4. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МДОБУ, запрещается.

3.5. Ответственность за организацию питания детей в детском саду возлагается на медицинскую сестру.

3.6. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

3.7. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

3.8 . Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в детском саду – поварам, кладовщику: Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

3.9. Поварам работать в соответствии с утвержденным меню; соблюдать условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; строго соблюдать технологию приготовления блюд; выдачу необходимых продуктов со склада и закладку производить по утвержденному руководителем графику:

- 7.00 – 7-30 – масло в кашу, сахар для завтрака;
- 8-30 – 9-00 – мясо, куры в первое блюдо; продукты для запуска;
- 10.00. – 11-00 – продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
- 11.00. – тесто для выпечки
- 11-00 – 11-30 масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо
- 13-00 – продукты для полдника
- 16-30 – 17-00 – выдача продуктов со склада для завтрака: масло, сыр, сахар, крупа и др.

Поварам производить закладку продуктов в присутствии членов бракеражной комиссии (или) медицинской сестры.

3.10. Кладовщику ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с заведующим хозяйством, в соответствии с остаточной ведомостью, предоставленной бухгалтером МКУ Центр обеспечения учреждений образования.

3.11. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологий приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- контрольное блюдо;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;

- вымеренную посуду с указанием объемов;
- медицинскую аптечку.

3.12 В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

3.13. 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.

3.14. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

3.15. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

3.16. В МДОБУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

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

3.18. В обязанность медсестры входит наблюдение за состоянием посуды и инвентаря, используемых на пищеблоке.

4. Организация питания детей в группах.

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

4.1.1. В создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

4.1.2. В формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

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

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

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

4.4.1 Промыть столы горячей водой с мылом.

4.4.2 Тщательно вымыть руки.

4.4.3. Надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи.

4.4.4. Проветрить помещение.

- 4.4.5. Сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- 4.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
- 4.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- 4.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 4.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- 4.8.1. Во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом.
- 4.8.2. Разливают III блюдо.
- 4.8.3. В салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи).
- 4.8.4. Подается первое блюдо.
- 4.8.5. Дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей).
- 4.8.6. По мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники.
- 4.8.7. Дети приступают к приему первого блюда.
- 4.8.8. По окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого.
- 4.8.9. Подается второе блюдо.
- 4.8.10. Прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 4.9. Дети, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливаются.

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

- 5.1. Ежегодно (в начале учебного года) заведующим МДОБУ издается приказ о назначении ответственного за организацию питания (медицинская сестра), определяются его функциональные обязанности.
- 5.2. Ежедневно медицинской сестрой ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.
- 5.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые проверяются медицинскими работниками ежедневно, с 8.30 до 9-30 утра.
- 5.4. На следующий день, в 9.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медицинской сестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 5.5. 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 сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.6. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- дефростированные мясо, птица, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит.
- овощи, если они прошли тепловую обработку,
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

5.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

5.8. Учет продуктов питания на складе проводится 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 течении месяца. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.9. Начисление платы за питание производится централизованной бухгалтерией Муниципального казённого учреждения «Центр финансово-хозяйственного и методического обеспечения учреждений образования Лесозаводского городского округа», далее (МКУ Центр обеспечения учреждений образования) на основании табелей учета посещаемости детей.

5.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании решения Думы Лесозаводского городского округа.

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

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

6.1. Поставки продуктов в МДОБУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации и Хозяйственно-эксплуатационным отделом МКУ Центр обеспечения учреждений образования

6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МДОБУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурсной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МДОБУ 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. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

6.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, 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.

6.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МДОБУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МДОБУ. Исходя из этого, график завоза продуктов в МДОБУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МДОБУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МДОУ.

7.1. Руководитель учреждения создает условия для организации питания детей.

7.2. Несет персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении.

7.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МДОБУ, медицинским работником, работниками пищеблока, завхозом отражаются в должностной инструкции.

8. Производственный контроль за организацией питания детей

8.1. При организации питания в МДОБУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

8.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в МДОБУ осуществляется в соответствии с методическими

рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиН 2.4.1.2660 – 10.

8.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- обеспечением рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

8.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость. Данные в ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся на основании журнала контроля за рационом питания, меню-требований и накопительной ведомости. Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов, в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количества которых изменились в связи с заменами (по сравнению с типовым рационом питания). По продуктам, количества которых вследствие замен не изменились, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

8.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то должен проводиться систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

8.6. Заведующим совместно с медицинским персоналом и поварами разрабатывается план контроля за организацией питания в МДОБУ на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

8.7. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МДОБУ осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета МДОБУ.

9. Финансирование расходов на питание детей в МДОБУ.

9.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в МДОБУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

9.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств и платы на питание родителями (законными представителями).

9.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МДОБУ.

10. Отчетность и делопроизводство.

10.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МДОБУ по организации питания детей.

10.2. Отчеты об организации питания в МДОБУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

10.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.2660-10).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к Положению об организации питания детей
в Муниципальном дошкольном образовательном
бюджетном учреждении
«Детский сад комбинированного вида № 7
Лесозаводского городского округа»

График выдачи пищи с пищеблока

группа	завтрак	2-й завтрак	обед	уплотненный ужин
1 младшая	8.20	10.00	11.20	15.45
2 младшая	8.25	10.05	11.35	15.50
средняя	8.30	10.10	12.00	16.00
старшая	8.35	10.15	12.10	16.05
подготовительная	8.40	10.20	12.20	16.10

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к Положению об организации питания детей
в Муниципальном дошкольном образовательном
бюджетном учреждении
«Детский сад комбинированного вида № 7
Лесозаводского городского округа»

ГРАФИК ВЫДАЧИ НЕОБХОДИМЫХ ПРОДУКТОВ СО СКЛАДА НА ПИЩЕБЛОК И ЗАКЛАДКА ПРОДУКТОВ

Время	Действие
7.00 – 7-30	масло в кашу, сахар для завтрака
8-30 – 9-00	мясо, куры в первое блюдо; продукты для запуска
10.00. – 11-00	продукты в первое блюдо (овощи, крупы)
11.00	тесто для выпечки
11-00 – 11-30	масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо

13-00	продукты для полдника
16-30 – 17-00	выдача продуктов со склада для завтрака: масло, сыр, сахар, крупа и др.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

к Положению об организации питания детей
в Муниципальном дошкольном образовательном
бюджетном учреждении
«Детский сад комбинированного вида № 7
Лесозаводского городского округа»

План работы бракеражной комиссии

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки	1–2 раза в неделю	Члены комиссии

продуктов, выхода блюд		
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	не реже 1 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на Совете МДОБУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

к Положению об организации питания детей
в Муниципальном дошкольном образовательном
бюджетном учреждении
«Детский сад комбинированного вида № 7
Лесозаводского городского округа»

Генеральная уборка в пищеблоке ДОУ

Источник: Медицинское обслуживание и организация питания в ДОУ, №12, 2012 г.

Автор: О.С. Журавлева, гл. специалист Управления методического обеспечения по вопросам организации питания в учреждениях социальной сферы Государственной инспекции г. Москвы по качеству сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия

Задачами генеральной уборки в пищеблоке дошкольного образовательного учреждения (далее - ДОУ) являются устранение загрязнений технологического оборудования, которые могут стать причиной возникновения и распространения инфекционных заболеваний, а также удаление загрязнений, которые невозможно устранить в ходе текущей ежедневной уборки с применением обычных моющих средств.

Генеральная уборка в пищеблоке ДОУ проводится один раз в месяц, предусматривает мероприятия ежедневной уборки, а также дополнительные. Генеральную уборку осуществляют сотрудники ДОУ либо представители клининговых компаний, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение на данный вид деятельности. Для проведения генеральной уборки используются моющие и дезинфицирующие средства (дезинфектанты применяются в той же экспозиции и концентрации, что и при текущей дезинфекции), специально выделенный для данного помещения уборочный инвентарь: ведра, щетки, чистая ветошь.

Мероприятия по проведению генеральной уборки пищеблока

В перечень мероприятий по проведению генеральной уборки пищеблока входят:

- влажная уборка помещений пищеблока;

- обработка всех поверхностей с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- сбор и вынос мусора;
- удаление пыли с поверхностей и технологического оборудования;
- мытье рабочей зоны вытяжки;
- мытье кухонной бытовой техники (холодильника, плиты СВЧ, посудомоечной машины и пр.);
- мытье стен;
- мытье кухонных шкафов;
- стирка штор или жалюзи (при их наличии);
- мытье окон (при необходимости).

Устройство, оборудование, содержание пищеблока ДОУ должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.2660-10", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91, и санитарно-эпидемиологическим требованиям "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31.

Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений зависит от типа организации питания. ДОУ, как правило, работают по типу столовых-догоотовочных, поэтому имеют складские помещения, оборудованные стеллажами, овощной цех с производственными столами, холодный, мясо-рыбный, горячий цеха, моечную кухонной посуды со стеллажами, моечные тары. Все раковины для рук в производственных помещениях должны быть исправны и оборудованы сушилкой для рук или полотенцем. Все технологическое и холодильное оборудование должно находиться в рабочем состоянии.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Следует обратить внимание, что проверка сохранности и читаемости маркировки кухонного инвентаря, разделочных досок и оборудования является частью производственного контроля в пищеблоке.

Каждая группа помещений пищеблока (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование и моечные ванны как источники повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудуются локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Порядок проведения генеральной уборки пищеблока

Пошаговая инструкция проведения генеральной уборки пищеблока ДОУ:

Шаг 1. Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску (респиратор).

Шаг 2. Отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам.

Шаг 3. Открыть форточку, фрамугу.

Шаг 4. Протереть поверхности мебели, стен на высоту их окраски (на высоту имеющейся плитки) моющими средствами (содой, мылом) для удаления механических и других загрязнений с целью эффективного воздействия на обрабатываемые поверхности дезинфицирующего средства. Затем помещение (пол, стены), оборудование протереть ветошью, обильно смоченной одним из дезинфицирующих растворов.

Шаг 5. Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфицирующий раствор чистой (стерильной) ветошью, смоченной водопроводной водой.

Шаг 6. Проветрить помещение в течение не менее 30 мин.

Шаг 7. Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок (приложение).

Шаг 8. Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

Примечание. Если в пищеблоке (в холодном цехе) установлена бактерицидная лампа, необходимо ее включить после нанесения дезинфицирующего средства на стены и полы. Сведения о работе бактерицидной лампы, времени включения и подпись ответственного за режим работы лампы необходимо указать в Журнале учета работы бактерицидной лампы.

Алгоритм уборки меняется в зависимости от набора помещений, типа пищеблока, количества персонала и других факторов.

обратите внимание

Все сотрудники, осуществляющие дезинфекционные мероприятия, обязаны пройти специальную подготовку и обучение правилам личной безопасности при работе с дезинфицирующими средствами. С персоналом проводится инструктаж по применению дезинфицирующих средств, средств защиты, мер профилактики отравлений и оказанию первой помощи.

Проведение генеральной уборки

В начале генеральной уборки в пищеблоке освобождают кухонную тару, посуду и стеллажи от пищевых продуктов, сырья и пищевых отходов.

Кухонную посуду после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

- в первой секции - мытье щетками водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств;

- во второй секции - ополаскивание проточной горячей водой (температура не ниже 65 °С). Для ополаскивания посуды (в т. ч. столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой. Затем посуду просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Перед размещением посуды стеллажи также промывают моющими средствами. При необходимости и при скоплении на стеллажах значительных загрязнений их обрабатывают хлорсодержащими средствами для растворения загрязнений с последующим их удалением. При использовании хлорсодержащих моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке особенно важно тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей. После обработки и промывки стеллажей на них выставляется чистая кухонная посуда.

В ходе генеральной уборки столовую и чайную посуду проверяют на наличие сколов и трещин. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую, а также столовые приборы из алюминия.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь промывают с добавлением моющих средств в ванне с горячей водой (не ниже 40 °С), а затем ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, после чего просушивают на решетчатых стеллажах или полках. При использовании деревянных досок и инвентаря необходимо следить за своевременным очищением от заусенцев и трещин, в которых могут скапливаться остатки пищи.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Рабочие столы в пищеблоке моют горячей водой с добавлением моющих средств специальной ветошью. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после

использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Моечную обменной тары оборудуют ванной большого размера или трапом с бортиком, облицованными керамической плиткой. Ведра и бачки очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

Стены помещений пищеблока, кладовой для овощей, охлаждаемых камер, моечной обрабатывают с применением моющих и дезинфицирующих средств. Стены должны быть облицованы глазурованной плиткой или аналогичным материалом, безвредным для здоровья, на высоту 1,5 м; в заготовочной пищеблока - на высоту 1,8 м. установленные в пищеблоке, в ходе генеральной уборки также обрабатываются моющими средствами, возможно применение хлорсодержащих средств.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле и комнате персонала пищеблока устанавливают раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды. Все раковины, уста-

К проведению генеральной уборки рекомендуется приурочить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций, если данные мероприятия запланированы программой производственного контроля.

Уборка помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств должна осуществляться при открытых фрамугах или окнах, особенно в том случае, когда используются порошкообразные средства. Особое внимание в ходе генеральной уборки уделяют местам скопления пыли (полам у плинтусов и под мебелью, подоконникам, радиаторам и т. п.) и часто загрязняющимся поверхностям (ручкам дверей, шкафов, жесткой мебели, выключателям и др.).

Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств должны иметь крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления. Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.

По ходу генеральной уборки моют осветительную арматуру, подоконники, радиаторы отопления, с них удаляют пыль и загрязнения. Завершают генеральную уборку мытьем полов.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, предотвращающих их контакт с пищевыми продуктами.

После обработки поверхностей и оборудования с помощью моющих и дезинфицирующих средств должно быть исключено даже минимальное наличие остатков средств на поверхностях в целях предотвращения их попадания в пищу при приготовлении блюд.

Для этого столы и оборудование после их обработки тщательно промывают водой чистой ветошью.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

Выбор дезинфицирующего средства

Дезинфицирующие средства, используемые в пищеблоках ДОУ, должны соответствовать требованиям к применению дезинфицирующих средств в детских учреждениях. Важным критерием выбора средства является спектр его действия, в частности, не только антимикробное, но и вирулицидное, направленное против таких вирусов, как ротавирусы, энтеровирусы, норволк-вирусы, ЕСНО-вирусы, вирусы гепатита А, гриппа (включая птичий), ОРВИ и т. п. Выбранное дезинфицирующее средство должно действовать также в отношении микобактерий, хламидий и грибов.

При проведении дезинфекции в пищеблоке следует избегать применения хлорсодержащих дезинфицирующих средств на поверхностях, контактирующих с пищевыми

продуктами. Дезинфицирующие средства должны быть разрешены для применения на объектах общественного питания, иметь свидетельство государственной регистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр антимикробного действия дезинфицирующего средства, концентрацию, время обеззараживания, уровень растворимости в воде, способы применения (протирание, погружение, орошение), токсичность (можно использовать средства только 4-го класса), характер влияния на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы), установленную кратность обработки.

Хранение дезинфицирующих средств

В ДОУ должен быть произведен расчет потребности в дезинфицирующих средствах и назначен сотрудник, ответственный за обеспечение учета получения и расхода дезинфицирующих средств (все эти сведения отмечают в книге учета). Хранить дезинфицирующие средства следует в таре (упаковке) поставщика с этикеткой (тарная этикетка не удаляется в течение всего периода хранения).

Емкости с дезинфицирующими растворами должны иметь крышки. На емкостях должны быть четкие надписи с указанием наименования препарата, его концентрации, назначения, даты приготовления, предельного срока годности. При приготовлении и использовании дезинфектантов необходимо применять средства индивидуальной защиты.

Весь уборочный инвентарь после использования промывают горячей водой с моющими средствами и просушивают.

Для проверки правильности приготовления дезинфицирующего раствора (чтобы узнать его концентрацию) рекомендуется использовать де-зиконты (индикаторы) на каждое применяемое

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

к Положению об организации питания детей
в Муниципальном дошкольном образовательном
бюджетном учреждении
«Детский сад комбинированного вида № 7
Лесозаводского городского округа»

Инструкция по режиму уборки в пищеблоке

1. Ежедневно в помещениях пищеблока производится:

- мытье полов;
- удаление пыли и паутины;
- протираание радиаторов;
- протираание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

2. В конце каждого рабочего дня бочки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются.

3. Ежеженедельно производится:

- мытье стен;
- мытье осветительной аппаратуры;
- очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

4. Ежемесячно проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений пищеблока, оборудования и инвентаря растворами

дезинфицирующих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

5. Дезинсекцию и дератизацию в помещениях пищеблока проводят силами специализированных организаций.

6. Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

7. Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

к Положению об организации питания детей
в Муниципальном дошкольном образовательном
бюджетном учреждении
«Детский сад комбинированного вида № 7
Лесозаводского городского округа»

ГРАФИК ГЕНЕРАЛЬНОЙ УБОРКИ ПИЩЕБЛОКА

День недели	Наименование
Понедельник	Уборка пищеблока, мытьё стен во всех цехах
Вторник	Уборка пищеблока, уборка складского помещения, мытьё холодильного оборудования
Среда	Уборка пищеблока, мытьё стёкол, осветительной арматуры от пыли и копоти

Четверг	Уборка пищеблока, мытьё технологического оборудования, стеллажей
Пятница	Уборка пищеблока, мытьё посуды и инвентаря

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

к Положению об организации питания детей
в Муниципальном дошкольном образовательном
бюджетном учреждении
«Детский сад комбинированного вида № 7
Лесозаводского городского округа»

Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря в пищеблоке

1. Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств («Прогресс» (50 мл на 10 л воды) или других предназначенных для этой цели средств), затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.

2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в первой ванне с горячей водой (40 °С) с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (65 °С) во второй ванне, затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

3. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

4. Тару под пробу (банки) очищают от пищи и промывают, затем кипятят и просушивают.

5. Ветошь для мытья посуды хранят в двух промаркированных емкостях: с чистой и грязной ветошью. В конце рабочего дня грязную ветошь протирают, просушивают и убирают в чистую тару.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

к Положению об организации питания детей
в Муниципальном дошкольном образовательном
бюджетном учреждении
«Детский сад комбинированного вида № 7
Лесозаводского городского округа»

Инструкция по мытью посуды и обеденных столов в группах

1. Столовую посуду моют в 2-гнездных ваннах по следующей схеме:

- удаление остатков пищи в бачки для отходов;
- при возникновении случаев инфекционных заболеваний — замачивание в дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами Роспотребнадзора);
- мытье очищенной посуды в воде (температура не ниже 40 °С) с добавлением моющего средства, предназначенного для обработки столовой посуды в детских учреждениях в соответствии с инструкцией по применению;
- ополаскивание посуды горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Просушивают столовую посуду на решетчатых полках.

2. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) и просушивают.

3. При обнаружении посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью проводят ее утилизацию.

4. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств ополаскивают горячей проточной водой.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

5. Предварительно промаркированную столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

6. Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

7. Ветошь замачивают в дезинфицирующем растворе, в конце дня стирают с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

8. Высушенную посуду хранят в буфете на высоте не менее 0,5 м от пола.

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

к Положению об организации питания детей
в Муниципальном дошкольном образовательном
бюджетном учреждении
«Детский сад комбинированного вида № 7
Лесозаводского городского округа»

Требования к соблюдению личной гигиены сотрудниками пищеблока

1. Сотрудник пищеблока приходит на работу с коротко стриженными ногтями, в чистой одежде и обуви.

2. Верхняя одежда, головной убор, уличная обувь и личные вещи помещаются в индивидуальный шкаф.

3. Перед началом работы сотрудник пищеблока проходит осмотр медицинским работником ДООУ на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Больных работников не допускают или немедленно отстраняют от работы. Работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги, не допускают к работе по приготовлению блюд и их раздаче.

4. Перед началом работы сотрудник тщательно моет руки, надевает чистый халат или другой специальный костюм, аккуратно убирает волосы под колпак или косынку.

5. Для работы в пищеблоке используются:

- в холодном цеху – халат, косынка;
- горячем цеху – халат, косынка;
- для раздачи пищи в группы – халат, косынка;
- уборки помещений – темный халат.

6. Во время работы запрещается носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

7. Перед посещением туалетной комнаты следует снять халат, после посещения – тщательно вымыть руки с мылом.

8. Перед уходом из ДООУ халат убирается в шкаф для специальной одежды.

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

к Положению об организации питания детей
в Муниципальном дошкольном образовательном
бюджетном учреждении
«Детский сад комбинированного вида № 7
Лесозаводского городского округа»

Требования к производственному персоналу, обеспечивающему питание воспитанников МДОБУ

- **Требования к квалификации производственного персонала**
- **Обязанности производственного персонала**
- **[Разработка должностных инструкций для производственного персонала](#)**

К производственному персоналу относятся работники МДОБУ, занятые изготовлением кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий: повар, кухонный работник, кладовщик. При установлении требований к производственному персоналу учитываются следующие критерии:

- уровень профессиональной подготовки и квалификации, в т. ч. теоретические знания и умение применять их на практике;
- знание документов, касающихся профессиональной деятельности;
- соблюдение профессиональной этики поведения.

Требования к квалификации производственного персонала

Производственный персонал должен иметь специальное образование или пройти профессиональную подготовку на производстве с целью овладения знаниями, навыками и квалификацией для выполнения своих функций. Подготовка, квалификация и специализация производственного персонала столовых дошкольных образовательных учреждений (далее – МДОБУ) должны соответствовать типу пищеблока (сырьевая столовая, *столовая-догоотовочная*, буфет-раздаточная). Работники обязаны систематически совершенствовать свои знания, квалификацию и профессиональное мастерство.

Прием производственного персонала на работу осуществляется на конкурсной основе по результатам квалификационных испытаний и социологического тестирования.

Обязанности производственного персонала

Производственный персонал должен обеспечить выпуск кулинарной продукции, булочных и мучных кондитерских изделий, безопасных для здоровья и жизни потребителей, в соответствии с требованиями нормативной и технической документации. Весь персонал обязан пройти инструктаж по охране труда и технике безопасности при производстве продукции.

Кроме того, в обязанности производственного персонала МДОБУ входит:

- знание основ технологии и организации производства продукции общественного питания, основ рационального питания для организованных контингентов детей (в т. ч. диетического (профилактического) питания), практических основ организации питания воспитанников МДОБУ;
- соблюдение должностных инструкций, тарифно-квалификационных характеристик и правил внутреннего трудового распорядка МДОБУ;
- соблюдение требований производственной санитарии, правил личной гигиены и гигиены на рабочем месте;
- знание основ санитарного законодательства, законодательства о защите прав потребителей, о качестве и безопасности пищевых продуктов;
- знание и соблюдение основных действующих санитарно-эпидемиологических правил, норм и гигиенических нормативов, требований санитарно-противоэпидемического и дезинфекционного режима на производстве;
- знание основ санитарии и гигиены при работе в столовых образовательных учреждений, приемке и хранении продуктов, приготовлении блюд, правил личной гигиены, способов дезинфекции предметов производственного окружения и принципов использования дезинфицирующих средств;
- знание и соблюдение мер пожарной и электробезопасности;
- соблюдение культуры и этики общения;
- знание рациональной организации труда на рабочем месте и умение четко планировать работу.

Производственный персонал должен быть одет в санитарную одежду и обувь, находящуюся в хорошем состоянии, без видимых загрязнений, повреждений и изготовленную из материалов, допущенных в установленном порядке.

Производственному персоналу категорически запрещается появляться в помещении для приема пищи в санитарной одежде, если это не связано с выполнением им прямых обязанностей.

Все работники подлежат периодическому медицинскому освидетельствованию. Перед поступлением на работу персонал МДОБУ обязан пройти предварительный медицинский осмотр и прослушать курс гигиенического обучения в соответствии с требованиями санитарных правил, пройти гигиеническую аттестацию. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, прививках и о гигиенической аттестации. К работе на производстве не допускаются лица, являющиеся источниками инфекционных заболеваний.