

ПРИНЯТО:
Общим собранием трудового коллектива
28.02.2025 протокол №2

УТВЕРЖДЕНО:
приказом заведующего
МБДОУ «Детский сад № 222»
от 28.02.2025 №64осн.
_____ И.Н. Дронова

РАССМОТРЕНО:
на Общем родительском собрании
27.02.2025 протокол №2

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении «Детский сад № 222»
(новая редакция)

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 222» (далее - Положение) разработано соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012, санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 №28; санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 №32; Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 02.03.2021, постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.08.2024 №9 «О внесении изменений санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32; Уставом МБДОУ «Детский сад № 222».

1.2. Срок действия данного Положения устанавливается согласно срока действия санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и изменений к ним до 1 января 2027 года.

2. Основные цели и задачи организации питания

2.1. Основной целью организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 222» (далее – Учреждение) является создание оптимальных условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществления контроля необходимых условий для организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в Учреждении.

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

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

3. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

3.1. Воспитанники Учреждения получают питание в соответствии со временем пребывания в образовательной организации и режимом работы группы. При организации питания учитываются рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции, возраст воспитанников. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определён с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

3.2. Питание в Учреждении организуется посредством реализации основного (организованного) меню приготавливаемых блюд МБДОУ «Детский сад № 222» (далее – меню), разработанное для детей с 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет.

3.3. Меню составляется на период не менее двух недель, утверждается заведующим.

3.4. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

3.5. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно, поэтому при составлении меню учитывается рекомендуемое распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи: завтрак – 25%, обед – 35%, полдник -15%, ужин – 25% .

3.6. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний %

пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.7. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

Для дополнительного обогащения рациона питания воспитанников микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у воспитанников должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.8. Меню содержит 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 в соответствии со сборниками рецептур для детского питания .

3.9. В меню не повторяются одни и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или последующие два дня.

3.10. В Учреждении размещается в доступных для родителей местах (в холле, в приемных групп, сайте Учреждения) следующая информация: ежедневное меню на сутки для всех возрастных групп воспитанников с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; информация о дополнительном питании, рекомендации по организации здорового питания воспитанников.

3.11. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – требования по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп воспитанников) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

3.12. Внесение изменений в меню оформляется документально. Внесенные в меню-требования изменения заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требованиях не допускаются.

3.13. На каждое блюдо меню в Учреждении разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

3.14. В Учреждении учитываются требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 к объему порций приготавливаемых блюд для воспитанников разного возраста (Приложение №7). В Учреждении ведется ведомость контроля за рационом питания.

3.15. Питание воспитанников в Учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, пассерование, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

3.17. Для контроля температуры блюд на линии раздачи используются термометры.

3.18. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба.

3.19. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), стерильными (или прокипяченными) ложками – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, тефтели, запеканки, рыба, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 - +6°C.

3.20. При организации питания воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании должны соблюдаться следующие требования: лечебное и диетическое питание организовывается в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

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

3.22. В Учреждении для воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление воспитанниками готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями).

3.23. Для воспитанников с кратковременным режимом пребывания (4 часа) в Учреждении организовано одноразовое питание (обед), для воспитанников с 12-часовым режимом пребывания организовано четырехразовое питание (завтрак, обед, полдник, ужин).

3.24. Доставка пищевых продуктов в Учреждение 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 учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

3.25. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении 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. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых скоропортящихся продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В Учреждение 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.

3.26. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В образовательной организации складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.27. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока учитываются санитарные правила организации общественного питания, соблюдаются требования типовой инструкции по охране труда и технике безопасности при работе в пищеблоке.

3.28. Все технологическое и холодильное оборудование находится в рабочем состоянии. В Учреждении технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

3.29. Кухонная посуда, столы, инвентарь маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

3.30. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

3.31. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

3.32. Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.

4. Организация питьевого режима

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

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

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

4.4. После вскрытия бутылки, на ней ставится дата и подпись ответственного лица

4.5. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, мойку и санитарную обработку ручных помп необходимо проводить при каждой смене бутылки. Мойка и санитарная обработка помпы проводится младшим воспитателем при каждой смене бутылки, но не реже одного раза в 7 дней согласно Инструкции.

4.6. Мойка ручных помп с применением дезинфекционного средства проводится обслуживающей организацией не реже одного раза в три месяца.

4.7. При отсутствии бутилированной воды допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи воспитанникам кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

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

4.9. Питьевая вода должна быть доступна воспитаннику в течение всего времени его нахождения в Учреждении.

5. Взаимодействие с организациями по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

5.1. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению Учреждения 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 Учреждением и организацией поставщиком.

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

5.3. 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, претензионный акт.

5.4. 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.

5.5. Организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы Учреждения. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в образовательной организации. С учетом этого график завоза продуктов согласовывается с заведующим. Приемку товаров осуществляет Комиссия по закупке товаров, работ и услуг на основании Акта приемки-передачи товара. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара и направляет поставщику письменную претензию.

5.6. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6. Организация питания воспитанников в группах

6.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя, младшего воспитателя и заключается: в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи; в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи воспитанниками.

6.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим.

6.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

6.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3 лет (выполняют поручения взрослого - расставить салфетницы, поставить хлебницы на столы). С 4 лет воспитанники начинают накрывать на столы - один ребенок полностью сервирует стол.

6.6. Дежурные моют руки, надевают фартуки и колпаки (косынки).

6.7. Процесс сервировки осуществляется следующим образом:

- стол накрывают скатертью (младший воспитатель);

Дежурные ставят на столы:

- салфетницы с бумажными салфетками;
- тарелки для хлеба;
- блюда;
- чашки;
- салатник;
- тарелки под первое;
- столовые приборы (если нож - то с правой стороны от тарелки, лезвием к тарелке; вилка с левой стороны от тарелки, затем ложка или справа от тарелки вилка, ложка).

Столовые приборы отсчитаны по количеству сидящих воспитанников за столами, и приготовлены дежурным в специальных емкостях.

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

6.9. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- в тарелки для хлеба выкладывается хлеб младшим воспитателем (в завтрак – хлеб с маслом, сыром). Младший воспитатель выкладывает хлеб в перчатках;
- разливает III блюдо;
- раскладывает закуску (для старших возрастных групп в индивидуальные салатники,
- разливает первое блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и приступают к приему первого блюда;
- в старших возрастных группах сразу после начала приема пищи подается второе блюдо;
- по мере съедания первого блюда младший воспитатель, воспитатель убирают со столов тарелки из-под первого;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

В младших, средних возрастных группах младший воспитатель после приема первого блюда убирает тарелки из под первого блюда, и подает второе блюдо с закуской на краю тарелки;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

6.10. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель, младший воспитатель.

6.11. По окончании приема пищи дети самостоятельно уносят бокалы (в зависимости от направленности группы), дежурные помогают убирать со столов.

6.12. Прием пищи воспитателем и воспитанниками осуществляться одновременно.

6.13. Для обеспечения преемственности в организации питания, родителей информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню в родительском информационном уголке группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

7. Организация питания сотрудников

7.1 Сотрудники Учреждения имеют право на получение одноразового питания в день (обеда): второго блюда и хлеба на основании поданных заявлений.

7.2. Воспитатели и младшие воспитатели обедают вместе с детьми, в установленное режимом время.

7.3. Питание сотрудник производится из общего котла (без права выноса). Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей старшего дошкольного возраста.

7.4. Сотрудники полностью оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости.

7.5. Ответственность за составление табеля питания сотрудников и расход продуктов питания несет должностное лицо назначенное приказом заведующего.

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

8.1. В начале календарного года заведующим издается приказ об организации питания в Учреждении и назначении ответственных за питание, определяет их функциональные обязанности.

8.2. Воспитатели осуществляют учет питающихся воспитанников в таблице посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего

8.3. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требование на следующий день. Меню – требование составляется на основании информации о фактическом количестве присутствующих детей в группах; детей, имеющих

рекомендации по лечебному и диетическому питанию; питающихся сотрудников.

8.4. При составлении меню-требования учитываются:

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

8.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Составляется ответственным за питание, подписывается заведующим, поваром, принимающим продукты, заведующим складом, выдающим продукты.

8.6. На следующий день, в 8.30 ответственный за питание проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

8.7. В случае снижения численности воспитанников до 5-х, закладка продуктов для приготовления пищи производится согласно меню-требованию, порции отпускаются другим воспитанникам, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда и для суточной пробы. Убавление продуктов питания обед, полдник, ужин – не производится.

8.8. В случае снижения численности детей свыше 5-х, завтрак выдается в полном объеме т.к. закладка продуктов для приготовления завтрака производится согласно графика закладки основных продуктов в 6.00-7.30, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения объема блюда.

В случае снижения численности воспитанников свыше 5-х, производится возврат основных продуктов (мясо, масло, сахар, яйца и другие). С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) воспитанники, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту.

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

- цыплята, так как перед закладкой, производимой в 07.00 размораживают; повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- яйцо варёное;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.9. Учет продуктов ведется в журнале бракеража сырой продукции. Запись производится на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги. Для усиления

контроля над расходованием продуктов питания и упорядочения их учета производится округление в крайней правой колонке «расходы продуктов питания (количество) за день, кг»

до двух знаков после запятой:

- масло сливочное;
- масло растительное;
- томатная паста, сахар;
- сухофрукты, кондитерские изделия, мука;
- крупы, макароны.

до одного знака после запятой:

- овощи и картофель,
- фрукты,
- соки.

8.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании табеля учета посещаемости воспитанников, которые заполняют педагоги.

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

Централизованная бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

8.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

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

8.13. Средства, полученные в результате родительской платы за дни непосещения воспитанниками Учреждения без уважительной причины, частично или полностью направляются на улучшение качества питания воспитанников.

9. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

9.1. Заведующий Учреждения:

- создает условия для организации питания воспитанников;
- несет персональную ответственность за организацию питания воспитанников;
- представляет учредителю необходимые документы по организации питания.

9.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим, работниками пищеблока, заведующим складом, грузчиком отражаются в их должностных инструкциях.

10. Отчетность и делопроизводство

10.1. Заведующий осуществляет ежемесячный контроль деятельности Учреждения по организации питания воспитанников на основании плана-графика административного контроля.

10.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на совещаниях при заведующем, 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 2.3/2.4.3590-20).

11. Контроль за организацией питания в Учреждении

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

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

11.3. Дополнительный контроль организации питания осуществляется:

11.3.1. бракеражной комиссией; работа комиссии регламентирована «Положением о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад №222»;

11.3.2. комиссией по закупке товаров, работ, услуг у единственного поставщика (с привлечением родительской общественности); работа комиссии регламентирована «Положением о комиссии по закупке товаров, работ, услуг у единственного поставщика МБДОУ «Детский сад № 222»;

11.3.3. комиссией низового контроля; работа комиссии регламентирована «Положением об организации низового контроля в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 222».

12. Заключительные положения

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

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

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

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

