

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 83 Красносельского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием работников  
Государственного бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения детского сада  
№ 83 Красносельского района  
Санкт-Петербурга  
Протокол от 30.12.2021 г. № 6

УТВЕРЖДЕНО

Приказом  
Государственного бюджетного  
дошкольного образовательного учреждения  
детского сада № 83 Красносельского района  
Санкт-Петербурга  
от 30.12.2021 № 194 - фхд

**Положение  
об организации питания  
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении  
детском саду № 83 Красносельского района Санкт-Петербурга**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение об организации питания в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду № 83 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28; Методическими рекомендациями МР 2.3.6.0233-21 "Методические рекомендации к организации общественного питания населения" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021 г.); Уставом Государственного бюджетного дошкольного образовательного учреждения детского сада № 83 Красносельского района Санкт-Петербурга (далее – ОУ).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ОУ, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также устанавливает меры социальной поддержки.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников ОУ.

1.4. Основные цели и задачи организации питания

Основной целью организации питания в дошкольном образовательном учреждении является создание условий для укрепления здоровья и обеспечения безопасного и сбалансированного питания воспитанников, осуществление контроля необходимых условий организации питания, а также соблюдения условий приобретения и хранения продуктов в дошкольном образовательном учреждении.

Основными задачами при организации питания воспитанников 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 дошкольного образовательного учреждения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

— Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

— Анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;

— Разработка и соблюдение нормативно-правовых актов в части организации обеспечения качественного питания в дошкольном образовательном учреждении.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

### **2.1. Способ организации питания**

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

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим детским садом ответственные работники из числа заместителей заведующего, воспитателей и иного персонала детского сада.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с районным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

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

### **2.2. Режим питания**

2.2.1. Питание предоставляется в дни работы детского сада пять дней в неделю – с понедельника по пятницу включительно.

### **2.3. Условия организации питания**

2.3.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

— приказ об организации питания воспитанников;

— меню приготавливаемых блюд;

- ежедневное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- журнал учета и протоколы лабораторных исследований;
- журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования
- контракты на поставку продуктов питания;
- журнал бракеража готовой продукции;
- рабочий лист ХАССП;
- журнал аварийных ситуаций.

## **2.4. Меры по улучшению организации питания**

2.4.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;
- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего и родительского советов;
- проводит мониторинг организации питания.

## **3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам**

### **3.1. Обязательные приемы пищи**

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам ответственных работников. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 9:00.

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

3.1.4. Дети получают четырехразовое питание.

3.1.5. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка

3.1.6. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста

3.1.7. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим Учреждением

3.1.8. Для детей в возрасте от 1 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.

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

3.1.10. 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.

3.1.11. Размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

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

3.1.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 50-60°.

3.1.13. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.

3.1.14. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные 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 детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

3.1.15. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных

образовательных учреждениях.

3.1.16. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи: — на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;

— при переводе или отчислении воспитанника из детского сада.

### **3.2. Организация питания в группах.**

3.2.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается: — в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи; — в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением.

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

3.2.4. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

— тщательно вымыть руки;

— промыть столы горячей водой с мылом;

— надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

— сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.2.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

3.2.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

— во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

— разливают третье блюдо;

— подается первое блюдо;

— дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

— по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

— дети приступают к приему первого блюда;

— по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;

— подается второе блюдо; —

— прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

### **3.3. Питьевой режим**

3.3.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается кипяченой водой.

3.3.2. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в ОУ.

3.3.3. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

## **4. Порядок приобретения продуктов, учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**

4.1. К началу учебного года заведующий Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-раскладку на следующий день.

Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, до 09.30 часов утра подают педагоги.

4.3. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах ответственному за питание, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.6. С последующим приемом пищи дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными возвращаются в кладовые по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

— мясо, куры, печень;

— овощи, если они прошли тепловую обработку;

— продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8. 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.

4.9. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

4.10. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.11. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню/требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.12. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего Учреждением.

4.13. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям.

## **5. Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей**

5.1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.

5.2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

5.3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

- 5.4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- 5.5. Непотрошенная птица.
- 5.6. Мясо диких животных.
- 5.7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 5.8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- 5.9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- 5.10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 5.11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- 5.12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- 5.13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- 5.14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- 5.15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- 5.16. Простокваша - "самоквас".
- 5.17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- 5.18. Квас.
- 5.19. Соки концентрированные диффузионные.
- 5.20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- 5.21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 5.22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- 5.23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 5.24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 5.25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
- 5.26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
- 5.27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
- 5.28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- 5.29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
- 5.30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 5.31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- 5.32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- 5.33. Жевательная резинка.
- 5.34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
- 5.35. Карамель, в том числе леденцовая.
- 5.36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 5.37. Окрошки и холодные супы.
- 5.38. Яичница-глазунья.
- 5.39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

- 5.40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 5.41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
- 5.42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
- 5.43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
- 5.44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
- 5.45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

## **6. Общие санитарно-эпидемиологические требования в столовой (кухне), направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания**

- 6.1. Дошкольное образовательное учреждение должно проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания).
- 6.2. Прием пищевой продукции в образовательном учреждении должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция не принимается.
- 6.3. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.
- 6.4. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, по заключенным государственным контрактам, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико- технологической карте, технологической инструкции, утвержденным руководителем организации. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 6.5. Учреждение для приготовления пищи должно быть оснащено техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.
- 6.6. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
- 6.7. Система приточно-вытяжной вентиляции в столовой (кухне) должна быть



оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

6.8. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений ДОО должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

6.9. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

6.10. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

6.11. Лица, поступающие на работу в Учреждение, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических и медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

6.12. Медицинский персонал должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.

6.13. В помещениях Учреждения не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные, запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

## **7. Санитарно-эпидемиологические требования , направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов**

7.1. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

7.2. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

7.3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты

приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

7.4. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

## **8. Санитарно-эпидемиологические требования , направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов**

8.1. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

8.2. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

8.3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

8.4. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

## **9. Контроль организации питания**

9.1. Контроль качества и безопасности организации питания основан на принципах ХАССП и осуществляется на основании программы производственного контроля, утвержденной заведующим детским садом.

9.2. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи должны осуществляться 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 до +6°C.

При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается: – в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод); – в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод; – в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами; – в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

9.1. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за предыдущую неделю) 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. При этом количество всех фактически используемых в рационе продуктов заносится в соответствующую графу (группу продуктов). Необходимые расчеты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить только по тем группам продуктов, количество которых изменились в связи с заменами. По продуктам, количество которых вследствие замен не изменилось, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными.

9.2. Администрацией разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год, который утверждается приказом заведующего.