



ПРИКАЗ

01.10.2024 г.

№ 115

Ижевск

Об утверждении Положения о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, об организации питания обучающихся (воспитанников) и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №14»

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», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации 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 Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, Сан ПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2, СанПиН 2.3.2.1078-01

«Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36 и иными нормативными актами, с целью усиления контроля за организацией и качеством питания Учреждении

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемое Положение о создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья, об организации питания обучающихся

(воспитанников) и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №14» (далее – Положение).

2. Признать утратившим силу приказ от 25.03.2021 г. № 81 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся (воспитанников) и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №14».
3. Заместителю заведующего по воспитательно-методической работе, Микрюковой Алёне Игоревне, разместить Положение на официальном сайте Учреждения в течение 10 рабочих дней со дня принятия.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.И. Андреева

ПРИНЯТО

на общем собрании работников
МБДОУ №14
протокол от 30.09.2024 года № 7

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МБДОУ №14
от 01.10.2024 года № 115

С УЧЕТОМ МОТИВИРОВАННОГО
МНЕНИЯ

Совета родителей МБДОУ №14
протокол от 30.09.2024 года № 3

**Положение о создании необходимых условий
для охраны и укрепления здоровья, об организации питания обучающихся
(воспитанников) и сотрудников Муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад №14»**

1. Общие положения

1.1. Настоящее 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 Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», 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», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации 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 Российской Федерации от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2, СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Удмуртской Республики, нормативными правовыми актами Министерства образований и науки Удмуртской Республики, муниципальными правовыми актами муниципального образования «Город Ижевск» и Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее положение регламентирует деятельность по созданию условий для охраны и укрепления здоровья воспитанников, организации питания обучающихся и работников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №14» (Далее – МБДОУ).

1.3. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав воспитанников на получение питания в МБДОУ, сохранение и укрепление здоровья воспитанников и сотрудников.

1.4. Данный вопрос предполагает решение целого комплекса мер, а именно:

– В МБДОУ, в соответствии с Федеральным государственным стандартом дошкольного образования, учитываются конкретные условия, образовательные потребности и особенности физического развития детей дошкольного возраста. Основной целью является сохранение и укрепление физического и психического здоровья детей, формирование ценностного отношения к здоровому образу жизни интереса к физической культуре.

1.5. При создании необходимых условий для охраны и укрепления здоровья воспитанников учитываются следующие принципы:

– Принцип оздоровительной направленности, согласно которому педагог несет ответственность за жизнь и здоровье своих воспитанников, должен обеспечить рациональный общий и двигательный режим, создать оптимальные условия для двигательной активности детей.

– Принцип разностороннего и гармоничного развития личности, который выражается в комплексном решении задач физического и умственного, социально - нравственного и художественно - эстетического воспитания, единства своей реализации с принципом взаимосвязи физической культуры с жизнью.

– Принцип индивидуализации позволяет создавать гибкий режим дня и охранительный режим в процессе проведения занятий по физическому развитию учитывая индивидуальные способности каждого ребенка, подбирая для каждого оптимальную физическую нагрузку и индивидуальный темп двигательной активности.

– Принцип единства с семьей, предполагающий единство требований детского сада и семьи в вопросах воспитания, оздоровления, распорядка дня, двигательной активности, гигиенических процедур, культурно - гигиенических навыков, развития двигательных навыков. Поэтому очень важным становится оказание необходимой помощи родителям воспитанников, привлечение их к участию в совместных физкультурных мероприятиях - физкультурных досугах и праздниках.

2. Задачи деятельности по охране и укреплению здоровья воспитанников и работников дошкольного образовательного учреждения

2.1. Охрана и укрепление здоровья воспитанников включает в себя:

- оказание первичной медико-санитарной помощи в порядке, установленном законодательством в сфере охраны здоровья;
- организацию питания воспитанников;
- определение оптимальной учебной нагрузки, режима дня;
- пропаганду и обучение навыкам здорового образа жизни, требованиям охраны труда;
- организацию и создание условий для профилактики заболеваний и оздоровления воспитанников, для занятия ими физической культурой и спортом;
- прохождение воспитанников в соответствии с законодательством Российской Федерации медицинских осмотров;
- обеспечение безопасности, профилактику несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в дошкольном образовательном учреждении;
- проведение санитарно-противоэпидемических и профилактических

мероприятий.

2.2. Организация охраны здоровья воспитанников (за исключением оказания первичной медико-санитарной помощи, прохождения медицинских осмотров) в дошкольном образовательном учреждении осуществляется медицинской сестрой под руководством заведующего. Они обеспечивают:

- проведение санитарно-гигиенических, профилактических и оздоровительных мероприятий, обучение и воспитание в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации;
- соблюдение государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;
- расследование и учет несчастных случаев с воспитанниками во время пребывания в дошкольном образовательном учреждении в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, по согласованию с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.

2.3. Организацию оказания первичной медико-санитарной помощи воспитанниками осуществляют медицинские работники в соответствии требованиям действующего законодательства в сфере здравоохранения.

2.4. Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и требований в МБДОУ, своевременное проветривание (сквозное) помещений, использование облучателей - рециркуляторов воздуха.

2.5. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности с воспитанниками.

2.6. Организацию проведения регулярных периодических бесплатных медицинских обследований для работников МБДОУ.

2.7. Проведение бесед по безопасности жизнедеятельности и инструктажей по охране труда с работниками МБДОУ.

2.8 Проведение работы по организации сбалансированного, здорового питания в МБДОУ:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольной образовательной организации (законодательство, СанПин и т.д.);
- организация обучения руководителей и сотрудников по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания воспитанников;
- организация питания сотрудников;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков, сотрудников в МБДОУ;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в МБДОУ;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация обеспечения работников пищеблока средствами⁵

индивидуальной защиты; средствами дезинфекции;

– изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных организациях, пропаганда вопросов здорового питания.

3. Организация питания

3.1. Основными задачами организации питания обучающихся (воспитанников) в Учреждении является:

– создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием;

– гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, включая обеспечение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемых продуктов питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

– учет индивидуальных особенностей, обучающихся (воспитанников), нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

– пропаганда принципов здорового питания.

3.2. Организация питания обучающихся (воспитанников) возлагается на Учреждение, осуществляющего образовательную деятельность.

3.3. Закупка и поставка продуктов питания в Учреждении осуществляется в порядке, установленном Федеральным Законом Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за обучающимися (воспитанниками) в Учреждении, а так же за счет средств возмещения затрат, связанных с предоставлением льгот родителям (законным представителям) по плате за присмотр и уход.

3.4. Объем закупки и поставки продуктов питания в Учреждение определяется в соответствии с нормами питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание (которое разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей), а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

3.5. Питание обучающихся (воспитанников) в Учреждении осуществляется с учетом среднесуточного набора пищевой продукции для детей 1-3 лет и 3-7 лет с учетом времени пребывания детей в Учреждении.

3.6. В Учреждении в соответствии с установленными санитарными требованиями должны быть следующие условия для организации питания обучающихся (воспитанников):

– Помещения для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивым к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой

продукции.

– Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом) и кухонная посуда.

– Помещения (места) для приема пищи должны быть оснащены мебелью, посудой.

– Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

– Квалифицированный штатный персонал пищеблока, владеющий технологией приготовления диетического питания.

– Разработанный и утвержденный порядок организации питания обучающихся (воспитанников) (режима работы пищеблока, график выдачи готовых блюд, режим приема пищи, режим мытья посуды и кухонного инвентаря и т.д.)

Заведующий Учреждения назначает ответственных лиц за:

– планирование закупок продуктов питания в соответствии с нормами питания СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание (которое разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей), а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.

– своевременное составление первичных заявок и направление их в соответствующие инстанции для проведения закупки продуктов питания в Учреждение согласно требований Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

– своевременное составление документации (мониторинга, обоснования и др.) при осуществлении закупки продуктов питания у единственного поставщика, способом запроса котировок, аукционов, конкурсов;

– исполнение заключенных гражданско-правовых договоров (контрактов);

– приемку продуктов питания, включая проведение внутренней экспертизы товара в соответствии со ст. 41,58,94 Федерального Закона Российской Федерации от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;

– осуществление производственного контроля в Учреждении:

а) органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус); б) контроль целостности упаковки;

в) контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

г) контроль санитарного состояния автотранспорта, спецодежды

экспедиторов;

–соблюдение санитарных норм к транспортировке и хранению продуктов питания, приготовлению и выдаче блюд;

– соблюдению правил личной гигиены обучающимися (воспитанниками) и сотрудниками Учреждения;

–санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

–правильностью отбора и хранения суточных проб;

–порядком организации питания обучающихся (воспитанников) в соответствии с п. 2.5.6. настоящего Положения;

–ведением документации по организации питания в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32:

1) меню-требование на выдачу продуктов питания;

2) основное (организованное) меню, включающее горячее питание, которое разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (с учетом Приложений 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

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

4) индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (с учетом Приложений 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

5) журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

6) журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

7) журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

8) журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

9) гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-

20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

10) ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

–расчетом и оценкой использования суточного набора пищевых

продуктов на одного ребенка, подсчетом энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (ежемесячно).

3.7. Организация питания в Учреждении должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания обучающихся (воспитанников), удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии, предусматривать адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов и блюд, обеспечивать высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой продукции.

3.8. Основное (организованное) меню, включающее горячее питание, а также индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании разрабатываются с учетом требований, содержащихся в приложениях 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.9. Основное (организованное) меню, включающее горячее питание, а также индивидуальные меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании утверждается руководителем Учреждения.

На основании утвержденного меню ежедневно составляется Меню-требование на выдачу продуктов питания установленного образца.

3.10. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем Учреждения, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем Учреждения. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

3.11. Для правильной организации питания обучающихся (воспитанников) в Учреждении должны быть разработаны и утверждены следующие локальные акты и документы:

- Приказ о назначении ответственного за организацию питания и питьевого режима обучающихся (воспитанников);

- Положение об организации питания обучающихся (воспитанников) и сотрудников Учреждения;

- Положение об организации питьевого режима обучающихся (воспитанников) и сотрудников Учреждения;

- приказ о назначении ответственных за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;

- приказ о создании бракеражной комиссии;

- сопроводительные документы на поступающие продукты питания, подтверждающие безопасность и качество (товарно-транспортные накладные, удостоверения качества, сертификаты и др.);

- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;

- заявки на продукты питания в письменной и электронной форме);

- информация об исполнении договоров (контрактов) на поставку продуктов питания;

- книга учета материальных ценностей;

- меню-требование на выдачу продуктов питания;

- основное (организованное) меню, включающее горячее питание;

которое разрабатывается на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей (с учетом Приложений 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

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

–индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании (с учетом Приложений 6-13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

–журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

–журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

–журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение

№3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

–журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

–гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

–ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

3.12. При поставке продуктов питания поставщик обязан предоставить все документы, подтверждающие их качество и безопасность: (счет-фактура; товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона; удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции должна сохраняться до окончания использования продукции.

3.13. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения отдельного транспортирования продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Поставщик должен обладать правами пользования транспортным средством на праве собственности, праве аренды

или другому основанию. Транспорт для перевозки продуктов должен содержаться в чистоте: санитарная обработка транспорта проводится водителем ежедневно и по мере загрязнения, дезинфекция – 1 раз в 10 дней. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами. Транспортирование скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной таре. В летнее время скоропортящиеся и особо скоропортящиеся

продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования. Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов, нельзя использовать для перевозки людей и других товаров. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

3.14. В каждой групповой ячейке в доступных для родителей и детей местах размещается следующая информация:

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

– рекомендации по организации здорового питания детей;

3.15. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания персонал Учреждения проводит информационно-разъяснительную работу с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

4. Организация питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании

4.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в Учреждении должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача.

4.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в Учреждении.

4.3. Допускается употребление детьми, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, готовых домашних блюд, представленных родителями детей в специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

5. Производственный контроль питания

5.1. Учреждение проводит производственный контроль питания, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая

организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными Программой производственного контроля.

5.2. Производственный контроль питания осуществляют:

- руководитель Учреждения;
- члены бракеражной комиссии, действующей на основании приказа о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №14»;
- сотрудники Учреждения, ответственные за проведение внутренней экспертизы качества закупаемых продуктов;
- работник медицинского учреждения, на основании Соглашения об организации медицинского обслуживания лиц, обучающихся в общеобразовательном учреждении;
- другие общественные организации, по соглашению с администрацией Учреждения.

6. Организация питания сотрудников

6.1. Каждый сотрудник имеет право на одноразовое питание в Учреждении, в период нахождения на работе.

6.2. Сотрудник должен подать личное заявление на имя руководителя Учреждения о постановке его на одноразовое питание. В заявлении необходимо указать форму оплаты за питание: удержание из заработной платы.

6.3. Стоимость питания сотрудника устанавливается в размере не менее стоимости питания, сложившейся за истекший месяц.

6.4. Питание сотрудников организуется в соответствии с графиком их работы и во время перерыва, предоставляемого для отдыха и питания согласно «Правил внутреннего трудового распорядка Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №14».

6.5. Для организации питания сотрудников Учреждения выделяется помещение и составляется график приема пищи сотрудниками. Помещение должно быть оснащено необходимым набором посуды и хозяйственным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения руководителем Учреждения.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящий Порядок, оформляются в соответствии действующим законодательством Российской Федерации.