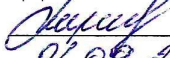


СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета  
муниципального бюджетного  
дошкольного образовательного  
учреждения

«Детский сад № 452 г. Челябинска»

  
01.09.25 2026 года

ПРИНЯТО:

на Общем собрании работников

Протокол № 1

От 01.09.2025 года

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий муниципального  
бюджетного дошкольного  
образовательного учреждения  
«Детский сад № 452 г. Челябинска»

Кравченко О.Н.  
Приказ № 14 от 01.09.2025 года



**Положение об организации питания детей дошкольного возраста  
Муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения «Детский сад № 452 г. Челябинска»**

**1. Общие положения**

1. Настоящее Положение об организации питания детей дошкольного возраста (далее - Положение) Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 452 г. Челябинска» (далее МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска») регламентирует порядок, организацию, контроль, создание необходимых условий по организации питания детей в МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска», расположенного по адресу: г. Челябинск, ул. Бр .Кашириных 97А . Настоящее Положение разработано на основе следующих нормативных актов:
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
  - Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями и дополнениями);
  - Федерального закона от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями);
  - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.20 20 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";
  - Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
  - Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11.03.2012 г. № 213н/178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений";
  - Методических рекомендаций по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в

жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданиях, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и(или)осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях (Методические рекомендации МР 2.4.0259-21);

- Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям Методические рекомендации МР 2.4.0260-21;

- Федерального закона "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" от 05.04.2013 N 44-ФЗ (последняя редакция);

- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции (с изменениями);

- Устава МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска» ;

- Распоряжения Администрации города Челябинска и постановления Администрации города Челябинска «Об утверждении Порядка установления, оплаты и расходования платы, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в муниципальных образовательных учреждениях города Челябинска, реализующих образовательную программу дошкольного образования» и другие нормативные акты.

3. Основными задачами организации питания являются создание условий, направленных на обеспечение рационального и сбалансированного питания, гарантирование качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания для детей дошкольного возраста.

4. Ответственность за организацию питания возлагается на руководителя МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска».

5. Организация питания осуществляется штатными работниками МБДОУ.

6. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном № 44-ФЗ от 05.04.2013 "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд" (в действующей редакции).

Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом.

7. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Советом МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска» и принимаются на его заседании. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

## **2. Организация питания**

2.1. Руководитель дошкольного учреждения: Назначает приказом МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска» членов бракеражной комиссии из числа сотрудников дошкольного учреждения.

2.2. Организует и обеспечивает внутриучрежденческий контроль за организацией и качеством, формированием рациона и соблюдением условий организации питания, формированию навыков и культуры здорового питания воспитанников.

2.3. Размещает следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции; - рекомендации по организации здорового питания дома.

2.4. Утверждает:

- 20-дневное меню приготавливаемых блюд для детей раннего возраста и дошкольного возраста с 12 часовым пребыванием МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска» ;

- Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил выполнения санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП в МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска» ;

- Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска» ;

- режим питания воспитанников по каждой возрастной группе;

- график закладки основных продуктов на пищеблоке;
- график выдачи пищи на пищеблоке;
- План работы бракеражной комиссии;
- План контроля по организации питания в МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска» и другие локальные акты по организации питания.

2.5. МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска» обеспечивает гарантированное четырехразовое сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом по нормам, утвержденным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 .

2.6. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин или завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник) . При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

2.7. На каждое блюдо 20 дневного меню имеется технологическая карта, которая оформляется в установленном порядке и утверждается руководителем МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска» .

2.8. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами 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 (п.8.1.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

2.9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в п.8.1.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.10 В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции (п.8.1.10. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20). 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 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°C до +6°C. 16. Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления, разливать соки, напитки, питьевую воду в пищеблоке не допускается.

### **3. Организация питьевого режима в МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска.**

3.1. Осуществляется:

- с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям 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; - 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 организацией в произвольной форме (п.8.4.5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). При необходимости может быть использована упакованная питьевая вода промышленного производства (п.8.4.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20), кулеры (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой (п.8.6.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. **Холодильное оборудование** должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках (п.8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4.1. Контроль за качеством питания (разнообразием), витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовым качеством пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов осуществляет шеф - повар, повар, инструктора по гигиеническому воспитанию, кладовщик.

5. **Общие санитарно - эпидемиологические требования**, направленные на предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания:

- проводить производственный контроль общественного питания, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска» ;
- разрабатывать, внедрять и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП - системы управления безопасностью пищевых продуктов, согласно положению технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- осуществлять в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов (Статья 17 ТР Таможенного союза ТР ТС 021/2011) перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции .

5.1. Общие санитарно - эпидемиологические требования, направленные на предотвращения вредного воздействия биологических факторов:

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, инструктору по гигиеническому воспитанию или ответственному лицу учреждения;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе (п.3. 4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне холодильного оборудования и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности. (п.3.5 СанПиН 4 2.3/2.4.3590-20);
  - в целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности
  - в складских помещениях (п.3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
  - складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. (п.3.13. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

5.2. Общие санитарно - эпидемиологические требования направленные на предотвращения вредного воздействия химических факторов факторов:

- 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 (п.4.6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

6. Общие санитарно - эпидемиологические требования, направленные на предотвращения вредного воздействия физических факторов:

- с целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры;
- температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых через раздачу, должна соответствовать технологическим документам (п.5.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

## **7. Организация питания детей в группах МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска»**

7.1. Педагоги, помощник воспитателя при приеме пищи строго следят за соблюдением требований техники безопасности при подготовке и во время приема пищи детей:

- детям запрещается убирать за собой тарелки со стола, уборку осуществляет помощник воспитателя;
- детям запрещается находиться в обеденной зоне во время внесения пищи в группу, раздачи пищи и т.д.
- категорически запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.

7.2. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя 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. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4 лет (раскладывание столовых приборов, раскладывание салфеток). .
- Воспитатель и помощник воспитателя докармливают детей в группах раннего возраста,

детей с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

7.3. Сервировка стола и подача блюд для приема пищи осуществляется в следующем порядке:

- на каждого ребенка раскладываются (в том числе дежурными детьми) столовые приборы, салфетка
- на каждый стол ставят 1 тарелку с хлебом;
- разливают в чайные кружки с блюдцами третье блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подают первое блюдо по мере употребления первого блюда подают второе блюдо;

Перед приемом пищи воспитатель организует работу по привитию культурно-гигиенических навыков, этикета. Во время приема пищи педагоги с детьми совершенствуют навыки аккуратного приема пищи, пользования столовыми приборами, салфетками.

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

8.1. В дошкольном учреждении ежедневно ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в электронный табель учета посещаемости.

8.2. Число детодней по табелям посещаемости в каждой группе должно строго соответствовать числу детей, стоящих на питании в меню.

8.3. 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. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания: дефростированное мясо, овощи, если они прошли холодную и тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

8.4. Учет продуктов питания на складах 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 течение месяца.

8.5. Порядок работы с меню и учет продуктов.

Ежедневно, инструктор по гигиеническому воспитанию, составляет меню-требование на выдачу продуктов на следующий день, на основании количества присутствующих детей по табелю посещаемости.

8.6. На следующий день, в 9.00, инструктором по гигиеническому воспитанию (или назначенному лицу) проверяется фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляется заявка и передается на пищеблок.

8.7. Учет продуктов ведется бухгалтером в электронной программе. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

8.8. Взаимодействие со снабжающими организациями по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов:

- поставки продуктов в МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска» осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством РФ;
- обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и

контрактами, заключенными между МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска» и снабжающей организацией;

- при невыполнении снабжающими организациями заказа (отказ в поставке того или иного продукта или проведение замены продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме;

- поставка снабжающей организацией продуктов ненадлежащего качества, запрещенных в питании детей, запрещена, товар не принимается кладовщиком у экспедитора;

- при несоответствии продукта требованиям качества, которое не было 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;

- снабжающие организации обязаны обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска». При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ 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.

#### **9. Распределение обязанностей по организации питания в МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска».**

9.1. Обязанности заведующего МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска» :

- Организовать питание детей в соответствии с нормативно-правовыми документами и СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Обеспечить выполнение нормативно - правовых документов федерального, регионального, муниципального уровней по вопросам организации питания.

- Осуществлять общий контроль за организацией питания в МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска».

- Издавать приказы, принимать управленческие решения, проводить оперативные, производственные совещания, родительские собрания по вопросам питания.

- Обеспечить наличие меню не менее чем на 10 дней в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590- 20. Обеспечить пищеблок и группы необходимым оборудованием и документацией.

9.2. Обязанности контрактного управляющего МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска»: проводить аукционы продуктов питания, заключать договора с поставщиками; организовывать работу пищеблока на сырье.

9.3. Обязанности главного бухгалтера: обеспечить рациональное и эффективное расходование бюджетных средств по среднесуточной стоимости питания детей; организовать работу с организациями-поставщиками; производить своевременную оплату за продукты питания.

9.4. Обязанности бухгалтера:

- разрабатывать совместно с шеф-поваром, кладовщиком, инструктором по гигиеническому воспитанию с учетом 20-го меню ежедневное меню приготавливаемых блюд для детей раннего, дошкольного возраста, включая сотрудников дошкольного учреждения ;

- осуществлять контроль за разработкой меню и нормами расхода в расчете на одного воспитанника, денежный расчет меню;

-проводить сверку остатков продуктов на складе в конце каждого месяца.

9.5. Обязанности заместителя заведующего по административно - хозяйственной части:

- соблюдать требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблоков,
- обеспечивать контроль санитарного состояния групповых и общих помещений;
- содержать технологическое и электрооборудование в исправном состоянии, раз в год и по мере необходимости составлять акты проверки исправности оборудования пищеблока;
- обеспечивать работников пищеблока и обслуживающий персонал моющими и дезинфицирующими средствами;
- контролировать наличие на пищеблоке, группах, подсобных помещениях инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств, доводить до сведения сотрудников;
- контролировать наличие инструкций по режиму мытья посуды и обработки инвентаря
- контролировать безопасность проведения мероприятий по дезинсекции и дератизации на пищеблоке, групповых и общих помещениях;
- контролировать своевременный вынос пищевых отходов;
- своевременно приобретать необходимое оборудование и инвентарь для пищеблоков, групповых и общих помещений;
- контролировать своевременность и правильность приготовления дезинфицирующих растворов для общего пользования;
- контролировать правильность мытья посуды в группах и на пищеблоке.

9.6. Обязанности заместителя заведующего по учебно-методической работы:

- обучать педагогов методике воспитания детей культурно-гигиеническим навыкам и навыкам самообслуживания;
- контролировать культуру приема пищи детьми в группах;
- контролировать планирование, информирование и обсуждение вопросов питания детей с родителями (законными представителями) воспитанников педагогами групп;
- включать по мере необходимости в годовой план работы вопросы организации питания детей в МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска».

9.7. Обязанности шеф-повара, поваров.

Обеспечивать:

- общий контроль процесса приготовления пищи в соответствии с санитарными правилами и нормами;
- выполнение требований к хранению продуктов питания на пищеблоке;
- ежедневный контроль санитарного состояния пищеблока, вести тетрадь с отметкой качества уборки кухни и подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования с использованием разрешенных моющих средств;
- контроль наличия необходимого кухонного инвентаря;
- маркировку кухонной посуды и инвентаря;
- температурный режим холодильных камер с ведением записи в тетради.
- контроль приготовления пищи в соответствии с технологическими картами и десятидневным меню.

9.8. Обязанности инструктора по гигиеническому воспитанию МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска»:

- выполнять требования санитарного состояния пищеблока, инвентаря, посуды, моечных в группах;
- обеспечивать контроль здоровья сотрудников пищеблока, вести тетрадь здоровья на пищеблоке;
- выполнять требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов;
- проводить один раз в месяц подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров и углеводов) в процентах и граммах;

- снимать пробу готовой пищи и разрешать выдачу с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд.

Контролировать:

- вес порционного блюда в соответствии с меню-раскладкой;
- правильность отбора и хранения поварами суточной пробы;
- соответствие количества приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, указанных в меню раскладке;
- организацию питьевого режима в группах;
- своевременное прохождение медицинского осмотра всеми сотрудниками МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска»;
- профилактическую и текущую дезинфекцию;
- вести журнал витаминизации блюд.

9.10. Обязанности кладовщика.

Обеспечивать:

- выполнение требований к транспортировке, поступлению и хранению продуктов питания;
- контроль качества поступающих от поставщиков продуктов;
- контроль температурного режима холодильных камер, вести запись в тетради;
- контроль сроков хранения скоропортящихся продуктов.
- Содержать кладовые для сухих продуктов и овощей в соответствии с (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- Требовать сопроводительные документы на поступающие продукты питания: маркировки от упаковок, сертификаты соответствия, удостоверения качества, ветеринарные справки;
- Вести книги складского учета: журнал скоропортящихся продуктов, журнал поступления продуктов от поставщиков;

10. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска» осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены Совета МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска».

11. Отчетность и документация. При организации в МБДОУ «ДС № 452 г. Челябинска» питания оформляется необходимая документация по контролю, поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.3/2.4.3590-20).