

**Методические рекомендации
разработаны Советом
по вопросам организации питания
в образовательных организациях, реализующих
программы дошкольного образования,
подведомственных администрации
Василеостровского района Санкт-Петербурга
при участии
АО «ФИРМА ФЛОРИДАН»**



Правильное питание и здоровый образ жизни дошкольников

Под правильным сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах.

Здоровое питание в детском саду организуется в соответствии с принятыми на уровне законодательства нормами и правилами. Дети получают с едой определенное количество калорий, соответствующее их возрасту. Ежедневное меню составляется таким образом, чтобы продукты сочетались между собой и приносили максимальную пользу. Получаемое ребенком питание должно полностью обеспечивать правильный рост и развитие организма. Важное значение в организации питания детей раннего и дошкольного возраста имеет строгое соблюдение режима приема пищи. Пищу следует давать детям в определенное, точно установленное режимом дня время в соответствии с состоянием здоровья каждого обучающегося. Большое значение имеет соблюдение суточного и разового объема пищи, который должен строго соответствовать возрасту ребенка, его развитию и состоянию здоровья. Правила здорового питания для детей достаточно разнообразны, однако их следует знать и применять, поскольку употребление еды является одним из важнейших элементов для формирования здорового образа жизни.

Рациональное питание является одним из основных факторов, определяющих нормальное развитие ребенка. Оно оказывает самое непосредственное влияние на его жизнедеятельность, рост, состояние здоровья. Правильное сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, предусматривает сбалансированное соотношение пищевых веществ в рационе (витаминов, микроэлементов) повышает устойчивость его к различным неблагоприятным факторам. Особенно важно соблюдение принципов рационального питания у детей раннего и дошкольного возраста.

Методические рекомендации
по организации питания в государственных образовательных организациях,
осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных
программ дошкольного образования, подведомственных администрации
Василеостровского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Целью настоящих методических рекомендаций по организации питания в государственных образовательных организациях, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ дошкольного образования, подведомственных администрации Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее - Методические рекомендации) является обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, детей с особыми потребностями питания и работников на получение питания в образовательном учреждении (далее - ОУ), сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, детей с особыми потребностями питания, работников. Ответственность за организацию питания в полном объеме возлагаются на руководителя.

1.2. В Положении применяются следующие понятия и сокращения:

ОУ - образовательное учреждение;

СИЗ - средства индивидуальной защиты;

ГКУ ЦБ – государственное казенное учреждение централизованная бухгалтерия

СанПиН - санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

ГОСТ - государственный стандарт;

ОСТ - отраслевой стандарт;

СП - санитарные правила.

1.3. Перечень нормативно - правовых документов, регулирующих организацию питания в ОУ Василеостровского района:

- Федеральный Закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
- Федеральный Закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания»;
- Федеральный Закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
- Федеральный Закон от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»;
- Федеральный Закон от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
- Федеральный Закон от 09.01.1996 № 2-ФЗ «О внесении изменений и дополнений

- Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;
- Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 19.01.2005 № 3 «О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Организация детского питания»;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 № 24 «О введении в действие санитарных правил «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1074-01»;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие санитарных правил «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01»;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил «Организация общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01»;
- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 18.04.2003 № 59 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов

СанПиН 2.3.2.1293-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования по применению пищевых добавок»;

- Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие санитарных правил - СП 1.1.1058-01 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

- Решение Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе. Единый перечень продукции (товаров), подлежащей государственному санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза»;

- Решение Коллегии Евразийской экономической комиссии от 13.06.2012 № 89 «О применении Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)»;

- Решение Комиссии таможенного союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011 № 880 «О принятии технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- Решение Комиссии таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;

- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58 «О принятии технического регламента таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;

- Решение Комиссии таможенного союза от 23.09.2011 № 797 «О принятии технического регламента таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;

- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68 «О техническом регламенте таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 «О техническом регламенте таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока

и молочной продукции»;

- Решение Евразийского экономического союза от 09.12.2011 № 874 «О принятии технического регламента таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
- Решение Евразийского экономического сообщества комиссии таможенного союза от 09.12.2011 № 883 «О принятии технического регламента ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- Решение Евразийского экономического сообщества комиссии таможенного союза от 09.12.2011 № 882 «О принятии технического регламента таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Решение Евразийского экономического сообщества комиссии таможенного союза от 09.12.2011 № 881 «О принятии технического регламента таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 18.11.2016 № 162 «О техническом регламенте Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»;
- ГОСТ 31986-2012 Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;
- ГОСТ Р 30389-2013 «Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;
- ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Общие требования и методика контроля качества»;
- ГОСТ 30390-2013 Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания, реализуемая населению»;
- ГОСТ 30524-2013 Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 31988-2012 Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;
- ОСТ 28-1-95 «Стандарт отрасли. Общественное питание. Требование к производственному персоналу»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача от 14.06.2013 № 31 «О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов, развитию производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»;
- Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 № 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»;
- Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;
- Распоряжение Управления социального питания от 27.07.2009 № 03-01-08/09-0-0 "О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873";
- Распоряжение Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга Правительства Санкт-Петербурга от 20.12.2013 № 113-р «Об утверждении методических рекомендаций для заказчиков Санкт-Петербурга»;
- Письмо Министерства просвещения РСФСР от 16.02.1981 № 46-М «О порядке организации питания сотрудников общеобразовательных школ-интернатов, детских домов, специальных школ-интернатов для детей с дефектами умственного и физического развития, интернатов при школах с полным государственным обеспечением, санаторно-лесных школ, санаторных школ-интернатов, специальных школ для детей и подростков, нуждающихся в особых условиях воспитания, дошкольных учреждений»;
- Методические рекомендации Управления социального питания от 28.09.2015 (с изменениями) «Методические рекомендации для заказчиков Санкт-Петербурга по формированию документации для закупки пищевых продуктов или услуг общественного питания».

2. Основные направления работы по организации питания в ОУ

- изучение актуальной нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ОУ;
- организация обучения руководителей и ответственных исполнителей ОУ по вопросам организации питания;
 - материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
 - организация питания детей раннего возраста;
 - организация питания детей дошкольного возраста;
 - организация питания работников;
 - разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного питания в ОУ;
 - изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных организациях, пропаганда вопросов здорового питания.

2.1. Для осуществления административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в ОУ создается Совет по питанию, целью которого является:

- обеспечение гарантий прав обучающихся на полноценное питание с учетом действующих натуральных норм питания и состояния здоровья каждого обучающегося;
- осуществление контроля за качеством поставляемых в ОУ продуктов питания, за правильной организацией питания обучающихся;
- координация деятельности администрации, медицинского, педагогического, обслуживающего персонала ОУ по вопросам организации питания обучающихся.

2.2. Для осуществления контроля за организацией питания детей в ОУ создается бракеражная комиссия, целью которой является:

- осуществление контроля за доброкачественностью готовой продукции;
- соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ.

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Форма организации питания	
		Поставка продуктов	Организация горячего питания
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в ОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ОУ. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Руководитель ОУ Ответственные исполнители	Руководитель ОУ Организатор питания
2.	Руководство и осуществление контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ОУ.	Руководитель ОУ Ответственные исполнители	Представитель организатора питания Руководитель ОУ

3.	Оснащение помещений пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН, создание условий для организации питания детей, сотрудников.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Руководитель ОУ	Представитель организатора питания Руководитель ОУ Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
4.	Ремонт технологического оборудования пищеблока.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе ОУ	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе ОУ
5.	Составление и передача меню - требования на пищеблок (ежедневно) (приложение 2).	Ответственные исполнители	Представитель организатора питания
6.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных.	Ответственные исполнители	Представитель организатора питания
7.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Бракеражная комиссия ОУ	Бракеражная комиссия ОУ (включая представителя организатора питания)
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, детей с особыми потребностями питания; работников.	Ответственные исполнители	Представитель организатора питания

9.	Ведение журнала бракеража готовой продукции (не менее трех подписей с расшифровкой фамилии).	Ответственные исполнители	Представитель организатора питания Ответственные исполнители ОУ
10.	Ведение журнала С - витаминизации. Контроль за С-витаминизацией третьих блюд.	Ответственные исполнители Медицинские работники ОУ	Представитель организатора питания Ответственные
11	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока.	Ответственные исполнители Медицинские работники ОУ	Представитель организатора питания
12	Ведение журнала здоровья сотрудников, участвующих в организации питания в группах.	Ответственные исполнители Медицинские работники ОУ	Медицинские работники ОУ
13	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников пищеблока.	Ответственные исполнители Медицинские работники ОУ	Представитель организатора питания
14	Прохождения сотрудниками пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н).	Ответственные исполнители Медицинские работники ОУ	Представитель организатора питания
15.	Прохождение сотрудниками дошкольного учреждения, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПиН).	Ответственные исполнители Медицинские работники ОУ	Представитель организатора питания
16.	Утверждение состава Совета по питанию.	Руководитель ОУ	Руководитель ОУ
17	Утверждение Положения о Совете по питанию.	Руководитель ОУ	Руководитель ОУ

18	Заседание Совета по питанию (1 раз в месяц и по мере необходимости).	Руководитель ОУ члены комиссии	Руководитель ОУ Представитель организатора питания члены комиссии
19	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию.	Секретарь Совета по питанию	Секретарь Совета по питанию
20	Согласование состава бракеражной комиссии (не менее пяти человек).	Руководитель ОУ	Руководитель ОУ Представитель организатора питания
21	Утверждение Положения о бракеражной комиссии.	Руководитель ОУ	Руководитель ОУ
22	Подача информации о количестве питающихся на пищеблок до 9.00.	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
23	Уборка пищеблока, вынос отходов с пищеблока.	Ответственные исполнители	Представитель организатора питания
24	Выдача дезинфицирующих средств.	Ответственные исполнители	Представитель организатора питания
25.	Соблюдение режима питания в ОУ.	Ответственные исполнители Медицинские работники ОУ	Представитель организатора питания Медицинские работники ОУ
26.	Постановка суточных проб в соответствии с действующим законодательством.	Ответственные исполнители Медицинские работники ОУ	Представитель организатора питания
27.	Соблюдение графика получения питания.	Ответственные исполнители Медицинские работники ОУ	Медицинские работники ОУ Представитель организатора питания

28.	Соблюдение требований к раздаче питания для каждой возрастной.	Ответственные исполнители. Медицинские работники ОУ	Медицинские работники ОУ Представитель организатора
29.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Ст. воспитатель Воспитатели; помощники воспитателей	Ст. воспитатель Воспитатели помощники воспитателей
30.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.) (приложение 1).	Ответственные исполнители Медицинские работники ОУ	Медицинские работники ОУ Представитель организатора питания
31.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности.	Заместитель заведующего по административно хозяйственной работе	Представитель организатора питания
32.	Бракераж скоропортящихся продуктов питания.	Ответственные исполнители Медицинские работники ОУ	Представитель организатора питания
33.	Учет температурного режима холодильного оборудования.	Ответственные исполнители Медицинские работники ОУ	Представитель организатора питания
34.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию.	Руководитель ОУ Медицинские работники ОУ Ответственные исполнители	Руководитель ОУ Медицинские работники ОУ Представитель организатора питания

3. Осуществление контроля

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций руководителем ОУ издается распорядительный акт с назначением ответственного лица. На ответственное лицо по организации питания в ОУ возлагаются следующие обязанности:

- осуществлять контроль за соблюдением всеми работниками ОУ, работниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществлять контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществлять проведение вводного инструктажа и инструктажей на рабочем месте;
- анализировать работу по организации питания и составлять план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей с особыми потребностями питания, работников ОУ;
- ежедневно контролировать соблюдение персоналом пищеблока требований к качеству приготовлению пищи;
- контролировать прохождение сотрудниками ОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- вести документацию по организации питания в ОУ;
- контролировать качество поступающей продукции;
- принимать участие в работе бракеражной комиссии;
- выступать с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в ОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Совета по питанию и т.д.

3.2. Каждые 10 рабочих дней проводится учет выполнения натуральных норм, при поставке продуктов питания лицом назначенным руководителем учреждения, при организации горячего питания организатором питания.

3.3. При поставке продуктов питания 1 раз в месяц проводится контроль над выполнением денежных норм работниками ГКУ ЦБ, с последующим доведением информации до руководителя ОУ.

3.4. При организации горячего питания стоимость 1 дня питания определяется контрактом на организацию горячего питания на текущий финансовый год, контролируется организатором питания.

4. Разработка мероприятий по вопросам организации питания

4.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются на основе:

4.1.1. Анализа условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей с особыми потребностями питания;

4.1.2. Плана финансово-хозяйственной деятельности ОУ;

4.1.3. Посещаемости обучающихся ОУ;

4.1.4. Данных по проверке надзорных органов (Роспотребнадзор, Управление социального питания, Инспекция КО и др.);

4.1.5. Предложений совета по питанию;

4.1.6. Предложений бракеражной комиссии;

4.1.7. Передового опыта работы дошкольных организаций района, города в области организации питания;

4.2. Разработка мероприятий осуществляется на основании рекомендаций администрации Василеостровского района, плана работы Совета по питанию Василеостровского района.

5. Организация питания

5.1. Организационные принципы питания:

5.1.1. Питание детей организуется за счет средств бюджета Санкт-Петербурга, за счет средств родительской платы за посещение ОУ.

5.2. Конкурс на право заключения контракта на один бюджетный год на оказание услуг по поставке продуктов или организации питания в ОУ проводится учреждением в соответствии с действующим законодательством.

5.2.1. Основными условиями при определении победителя конкурса на право заключения контракта на оказание услуг по организации питания в ОУ являются: полное соответствие Распоряжение Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга Правительства Санкт-Петербурга от 20.12.2013 № 113-р «Об утверждении методических рекомендаций для заказчиков Санкт-Петербурга».

5.2.2. С победителем конкурса ОУ заключает контракт.

5.3. Функционирование питания детей в ОУ возможно при наличии:

- локальных актов по организации питания в ОО;
- десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции, согласованного с Управлением социального питания и санитарно-эпидемиологической службой;

- наличия технических и кадровых условий в ОУ.

5.4. В компетенцию руководителя ОУ по организации питания входит:

- контроль за производственной базой пищеблока;

- контроль за соблюдением требований СанПиН;
- заключение контракта на предоставлении услуги по организации питания (поставка продуктов);
- ежемесячный анализ питания в ОУ;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей и работников в ОУ.

5.5. Алгоритм действий при организации питания:

План меню и меню - требование формируется исходя из утвержденного примерного десятидневного меню. План меню на следующий день составляется исходя из утвержденной заявки о количестве питающихся в ОУ в предыдущий день. В день питания не позднее 9.30 на основании утвержденной заявки о количестве фактически питающихся ответственным исполнителем производится корректировка меню - требования на выдачу продуктов питания. Заявка с двумя печатями до корректировки и после и подписью руководителя учреждения. При разнице между фактически присутствующими детьми и поставленными на питание в количестве 1-3 человек (СанПиН 2.4.1.3049-13 приложение 10 примечание 1), изменения в меню не производится; при разнице в количестве 4 и более человек выписывается дополнительная накладная на возврат или выдачу продуктов питания. Меню - требование (приложение 1) на выдачу продуктов питания, учитывает рацион приема пищи, количество питающихся до и после коррекции, наименование блюд, перечень продуктов с указанием их расхода на заданное количество и одну порцию на одного человека, вес одной порции и общий вес блюда в готовом виде. Утверждается печатью и подписью руководителем ОУ. Продукты на завтрак выдаются накануне по фактическому количеству детей в предыдущий день, продукты на обед, полдник, ужин (если он есть) выдаются после корректировки количества присутствующих детей.

5.5.1. Выдача пищи производится только после снятия пробы бракеражной комиссией. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Первые и вторые блюда выдаются по объему (весу).

5.5.2. Подготовка бутербродов и фруктов к раздаче (очистка, нарезка) осуществляется исключительно на пищеблоке. Данный вид деятельности не относится к компетенции работников групп.

5.5.3. В группах пищу необходимо выдавать в соответствии с весом, указанными в меню-требовании на текущий день. Форма утверждена Приказом Минфина России от 30.03.2015 № 52н.

5.5.4. Посуда для выдачи питания детям, должна быть из нержавеющей стали, вымерена, промаркирована. Посуда для питания работников промаркирована.

Для заметок

Для заметок

Для заметок