

УТВЕРЖДЕНО:
Директор школы
С.А. Подунина
«27» ОК 2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации и контроле питания
в структурном подразделении
дошкольного образования
МАОУ Богандинской СОШ №2

1. Общие положения

1.1. Настоящим положением регулируется порядок организации и контроля питания в структурном подразделении МАОУ Богандинской СОШ №2, реализующее программу дошкольного образования;

1.2. Порядок организации питания устанавливается с целью выполнения натуральных норм питания детей и выполнения санитарных и профилактических мероприятий.

1.3. При организации питания в структурном подразделении руководствуются Нормами потребления продуктов питания, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32.

1.4. При организации контроля за питанием в структурном подразделении руководствуются Программой производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.

2. Организация питания

2.1. Организация питания осуществляется на основании следующих документов:

Норм потребления продуктов питания, утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32.

– Примерное 20-дневное меню;

2.2. Технология приготовления пищи осуществляется на основании технологических карт приготовления блюд.

2.3. Финансирование питания в структурном подразделении осуществляется за счет оплаты родителей на содержание детей в структурном подразделении.

3. Осуществление контроля за организацией питания в структурном подразделении.

3.1. Контроль за организацией питания осуществляется в соответствии с Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/2.4. 3590 – 20).

3.2. Непосредственный контроль за организацией питания осуществляется руководителем структурного подразделения.

3.3. Контроль непосредственно осуществляется комиссией по контролю за организацией питания, состав которой утверждается приказом руководителя.

3.4. Объектами производственного контроля являются:

- Складские помещения;
- Холодильное и технологическое оборудование;
- Пищеблок;
- Зоны раздачи пищи в группах;

- Выполнение санитарных требований по личной гигиене сотрудниками структурного подразделения;
- 3.5. Содержание контроля определяется Санитарно - эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения (СанПиН 2.3/ 2.4. 3590 – 20), гигиеническими требованиями к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, а также контролируется:
- снятие остатков продуктов на складе;
 - снятие остатков, проверка закладки продуктов при приготовлении пищи на пищеблоке;
 - выполнение порционных норм раздачи пищи детям в соответствии с возрастными показателями;
 - выполнение требований программы обучения и воспитания по сервировке, культуре приема пищи;
 - освоение финансовых средств по строке «Питание»;
 - наличие договоров о поставке продуктов питания.
4. Делопроизводство организации питания и контроля в структурном подразделении.
- 4.1. Журналы:
- Контроля за качеством продуктов и наличием сопровождающих документов;
 - Контроля за реализацией скоропортящейся продукции;
 - Бракеража готовой кулинарной продукции;
 - Контроля за температурным режимом в холодильном оборудовании;
 - Исправности технологического оборудования;
 - Двадцатидневное меню;
 - Ежедневное меню;
 - Акты проверок.
- 4.3. Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидимических мероприятий.