

«Рассмотрено»
Управляющим советом МАОУ
Новотарманской СОШ
Протокол № 8
от «25» 08 2021 г.
Председатель:
Ефремова О.А. Ефремова

«Утверждаю»
Директор МАОУ Новотарманской
СОШ
О.Г. Мякина
Приказ № 13/1-0
от «01» 09 2021 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ И КОНТРОЛЕ ПИТАНИЯ В СТРУКТУРНОМ
ПОДРАЗДЕЛЕНИИ ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
МАОУ НОВОТАРМАНСКОЙ СОШ**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящим положением регулируется порядок организации и контроля питания в структурном подразделении МАОУ Новотарманской СОШ, 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. №9 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 «пита» 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-противоэпидемических мероприятий.