

ПРИНЯТО
Педагогическим советом
Протокол от «01»03.2022 г. №3

СОГЛАСОВАНО
С учетом мнения родителей (законных
Представителей)
Протокол от «10» 03.2022 №_3_

УТВЕРЖДЕН
Приказом завдующего
МДОАУ ЦРР – д/с № 14 г. Зеи

Е.И.Нехаенко
от «10» 03. 2022
№ _26/1-од

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
К ПОЛОЖЕНИЮ «Об организации питания воспитанников
муниципального дошкольного образовательного автономного
учреждения Центр развития ребенка – детского сада № 14 города Зеи**

В Положение об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного автономного учреждения Центр развития ребенка – детского сада № 14 города Зеи внести следующие изменения и дополнения:

1. В РАЗДЕЛЕ 1. «Общие положения»

Пункт 2.3 читать в новой редакции:

2.3.1. В соответствии с требованиями *СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011* в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в порядке, установленном в Положении о питании в ДООУ, закона №2 223-ФЗ «О закупках, товаров, работ, услуг отдельным видом юридических лиц» на договорной основе за счет средств платы родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми в ДООУ и за счет средств бюджета.

2.3.3. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания;
- графики дежурств;
- рабочий лист ХАССП.

2.3.4. Циклическое 20-дневное меню разрабатывает технолог МКУ «ЦОМОО г. Зеи» при взаимодействии с медицинскими работниками. В него ежедневно должны входить продукты, обогащенные витаминами, микроэлементами, йодированная соль. Также не реже чем два раза в неделю в меню нужно включить продукты, которые содержат бифидо- и лактобактерии. При наличии медицинских показаний для детей разрабатывают отдельное лечебно-профилактическое меню. Заведующий согласовывает меню с территориальным отделом Роспотребнадзора, а затем принимает и визирует.

Пункт 6. Обязанности участников образовательных отношений при организации питания дополнить п.п. 6.4. «Работники пищеблока: – применяют маркировку и соблюдают правила хранения кухонной посуды, столов, инвентаря и оборудования;

- хранят заключение о результатах технического контроля технологического и холодильного оборудования до следующего контроля;
- хранят товарно-транспортные накладные, маркировочный ярлык, копию декларации о соответствии продукции или копию удостоверения о госрегистрации в течение 48 часов после того, как продукцию использовали».

Пункт 3.2. Питьевой режим читать в новой редакции: «В детском саду предусматривается централизованное обеспечение детей питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды питьевого водоснабжения».
