

**ЛЕНИНГРАДСКОЕ ОБЛАСТНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЛАНЦЕВСКИЙ ЦЕНТР СОЦИАЛЬНО-РЕАБИЛИТАЦИОННЫЙ
ЦЕНТР ДЛЯ НЕСОВЕРШЕННОЛЕТНИХ «МЕЧТА»
(ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта»)
188561, г. Сланцы, ул. Декабристов, 5, тел. 32-050**

П Р И К А З

№ 108

30.12.2022

*Об организации питания и
контроля за качеством питания*

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», с целью организации сбалансированного питания несовершеннолетних, находящихся на социальном обслуживании на отделениях ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта», в целях улучшения качества и разнообразия ассортимента изготавливаемых блюд и осуществления контроля за организацией питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положение об организации питания в ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта» (далее — Учреждение) (приложение № 1).
2. Ответственным за организацию питания в Учреждении назначить врача-педиатра Борисову О.Л.
3. Утвердить Совет по питанию в составе:
Председатель Совета: Борисова О.Л. врач-педиатр
Секретарь Совета: Зубкова О.А., делопроизводитель
Члены: Мохова В.В. заместитель директора
Мамасуева Н.С. заместитель директора
Трофимова Т.Г., заведующий отделением
Прядуха О.Ю., заведующий отделением
Петрова Ю.А., заведующий отделением
Лемешева О.А., главный бухгалтер
Мамасуева И.В., медицинская сестра
Ермолаева Е.В., кладовщик
Елопашева Г.А., бухгалтер
4. На период отсутствия (очередной отпуск, заболевание) вышеуказанных лиц, участие в совете возложить на лиц, их замещающих, согласно приказу директора центра.
5. Заседания Совета проводить не реже 2 раз в месяц с составлением протокола заседания, завизированного директором, председателем, секретарем Совета.
6. Протоколы заседаний Совета, иные документы об организации питания, об организации контроля за качеством питания концентрировать у председателя Совета по питанию.
7. Обязанность составления и предоставления меню в пищеблок, ведения накопительных ведомостей, соблюдения рационов, калорийности, возложить на бухгалтера Елопашеву Г.А.
8. Заведующим отделениями своевременно представлять в бухгалтерию заявку на фактическое количество питающихся воспитанников.
9. Замену блюд в меню производить только по служебной записке члена Совета по питанию, завизированной директором учреждения.

10. Утвердить положение о бракеражной комиссии в ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта» (приложение № 2).

11. Утвердить комиссию по бракеражу в составе:

Председатель комиссии: Трофимова Т.Г. - заведующий отделением

Члены комиссии: Борисова О.Л. - врач-педиатр

Мамасуева И.В. - медицинская сестра

Ермолаева Е.В. - кладовщик

12. Внести изменения в состав ответственных лиц за проведением бракеража готовых блюд и ведением журнала по бракеражу:

12.1. В выходные и праздничные дни - младших воспитателей отделения социального обслуживания несовершеннолетних и семей с детьми (стационарная форма с временным проживанием), вахтера.

12.2. В будние дни, в вечернее время - младших воспитателей отделения социального обслуживания несовершеннолетних и семей с детьми (стационарная форма с временным проживанием), вахтера.

12.3. На период отсутствия (очередной отпуск, заболевание) вышеуказанных лиц, ответственность за проведением бракеража готовых блюд и ведением журнала по бракеражу младших воспитателей отделения социального обслуживания несовершеннолетних и семей с детьми (стационарная форма с временным проживанием), вахтера, возложить на лиц, их замещающих, согласно приказу директора центра.

13. Утвердить форму накопительной ведомости в ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта» на 2023 год (приложение № 3).

14. Осуществлять в 2023 году в ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта» общественное питание воспитанников посредством реализации 14-дневного примерного меню.

15. Утвердить: - примерное меню для обучающихся 3-7 лет (приложение 4);

- примерное меню для обучающихся 8-11 лет (приложение 5);

- примерное меню для обучающихся 12-18 лет (приложение 6);

16. Ответственность за организацию приема пищи детьми возложить на педагога/воспитателя/младшего воспитателя.

17. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на дежурных поваров.

17.1. Суточную пробу снимать с каждой партии приготовленных блюд в соответствии с п. 7.1.4. санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32.

17.2. Контроль за снятием и хранением проб возложить на дежурного медицинского работника.

18. Ответственность за соблюдение оптимального температурного режима хранения продуктов в холодильниках с ведением журнала «Регистрация температуры холодильников на пищеблоке» возложить на кухонных рабочих и кладовщика продуктовых складов соответственно определенному месту работы.

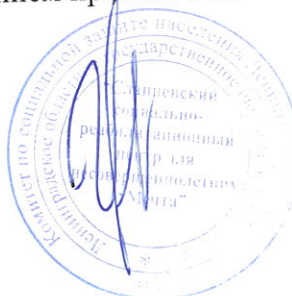
19. Делопроизводителю Зубковой О.А. в срок до 01.02.2023 ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных, и разместить настоящий приказ на информационном стенде учреждения.

20. Системному администратору Тюлину В.С. разместить настоящий приказ на официальном сайте учреждения.

21. Приказ от «31» 10 2022 г. № 82.1 считать утратившим силу.

22. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



С.А. Цветкова

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ЛОГБУ «Сланцевский СРЦН «Мечта»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в Ленинградском областном государственном бюджетном учреждении «Сланцевский социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Мечта» (Далее - Учреждение).

1.2. Настоящее положение разработано в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации;
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 (с изменениями);
- Федеральным законом «Об основах социального обслуживания граждан в Российской Федерации» от 28.12.2013 № 442-ФЗ;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

1.3. Настоящее положение об организации питания устанавливает:

- 1.3.1. цели, задачи по организации питания;
- 1.3.2. основные направления в работе по организации питания;
- 1.3.3. порядок организации питания детей, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечение питанием каждого обучающегося;
- 1.3.4. соблюдение условий хранения продуктов;
- 1.3.5. роль и место ответственного лица за организацию питания;
- 1.3.6. деятельность бракеражной комиссии;
- 1.3.7. деятельность Совета по питанию

1.4. Настоящее положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми:

- администрацией;
- работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями;
- медицинскими работниками.

1.5. Срок действия данного Положения не ограничен. Положение действует до принятого нового.

2. Цель, задачи по организации питания

2.1. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей дошкольного и школьного возраста, сохранение здоровья получателей социальных услуг;

2.2. Основными задачами организации питания несовершеннолетних в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение несовершеннолетних рациональным и сбалансированным питанием;

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания

- 3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания;
- 3.2. Материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
- 3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещениях пищеблока;
- 3.4. Организация питания детей школьного возраста;
- 3.5. Организация питания детей дошкольного возраста;
- 3.6. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- 3.7. Обучение и инструктаж педагогических работников, помощников воспитателей;
- 3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного и школьного возраста.
- 3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания;
- 3.10. Разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- 3.11. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;

3. Требования к организации питания воспитанников

- 4.1. Организация питания возлагается на администрацию Учреждения. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, младшими воспитателями определено должностными инструкциями.
- 4.2. Директор Учреждения несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, осуществляющих питание.
- 4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.
- 4.4. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет ответственное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 4.5. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

- 4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока Учреждения должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.
- 4.7. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.
- 4.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.
- 4.9. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрическая плита.
- 4.10. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.
- 4.11. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
- 4.12. Ежедневно перед началом работы ответственное лицо, из числа медицинских работников, проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания.
- 4.13. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.
- 4.14. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания

5.1. Организация питания детей в Учреждении предусматривает необходимость соблюдение следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы Учреждения;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в Учреждении с питанием в домашних условиях, проведение необходимой санитарной - просветительной работой с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- учет климатических, особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;
- индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведение пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
- учет эффективности питания детей.

5.2. Учреждение обеспечивает сбалансированное 2-х или 3-х разовое питание детей в группах с дневным пребыванием, и 6-разовое питание детей в группах с круглосуточным пребыванием, в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

5.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 14-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей.

5.4. Примерное меню утверждается директором Учреждения и должно содержать следующую информацию:

- прием пищи;
- наименование блюда;
- его выход;
- пищевую (белки, жиры, углеводы) и энергетическую ценность блюда;
- содержание витамина С;
- ссылку на рецептуру блюд.

5.6. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

5.7. 14-дневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

5.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Меню – требование составляется в электронном виде посредством программного обеспечения, имеющегося в учреждении.

5.9. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

5.10. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают. Обязательно осуществляется информирование родителей о проведении витаминизации.

- Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование пищевых продуктов, которые не допускается использовать в питании детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

6. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом директора Учреждения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют 48 часов при $t +2 - +6^{\circ}\text{C}$ в холодильнике.

6.3. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания воспитанников

7.1. Работа по организации питания детей осуществляется под руководством воспитателя/младшего воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми;

7.2. В стационарном отделении получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

7.3. В полустационарных отделениях получение пищи воспитанниками осуществляется через раздаточное окно в столовой под наблюдением воспитателя/младшего воспитателя.

7.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

7.5. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель (в стационаре), кухонный рабочий (в полустационарных отделениях) обязан:

- промыть столы горячей водой с моющим раствором или с дезинфицирующим раствором;
- тщательно вымыть руки и обработать дезинфицирующим раствором;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение;

7.6. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

7.7. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

7.8. В стационарном отделении во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.9. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю/педагогу/младшему воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

7.10. Прием пищи воспитателем/педагогом/младшим воспитателем не может осуществляться одновременно с детьми.

7.11. Детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель/педагог/младший воспитатель.

7.12. Ответственность за организацию приема пищи детьми в отделении, в соответствии с настоящим положением несут воспитатели/педагоги/младшие воспитатели.

8. Финансирование расходов на питание воспитанников

8.1. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции директора Учреждения, главного бухгалтера.

8.2. Расчёт финансирования расходов на питания воспитанников в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей.

8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных средств.

8.4. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в Учреждении.

8.5. Оплата расходов за питание воспитанников Учреждения обеспечивается в соответствии с денежными нормами на обеспечение питанием детей, установленными в Учреждении.

9. Контроль за организацией питания

9.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

9.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении к участию в контроле привлекаются: администрация Учреждения, бракеражная комиссия, Совет по питанию.

9.3. Совет по питанию формируется из числа работников, задействованных в организации питания, возглавляется ответственным за организацию питания в Учреждении и обеспечивает контроль:

- за выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиену приема пищи, оформление блюд;
- за выполнение договоров на поставку продуктов питания;
- за состоянием производственной базы пищеблока;
- за материально-техническим состоянием помещений пищеблока;
- за обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

9.4. Ответственный за питание в Учреждении осуществляет контроль:

- за качеством поступающих продуктов (ежедневно) – осуществляют бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями);
- за технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- за правильностью отбора и хранения суточных проб (ежедневно);
- за работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);
 - за информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);
 - за выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).
- 9.5. Заседания Совета по питанию оформляются протоколами и скрепляются подписями директора, ответственного по питанию, секретаря Совета.
- 9.6. Задачи, права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии закреплены в Положении о бракеражной комиссии.
- 9.7. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются:
- не реже 1 раза в год.

10. Распределение прав и обязанностей по организации питания

10.1. Директор Учреждения:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа своих работников ответственного за организацию питания в Центре;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях Совета по питанию, бракеражной комиссии, административном совещании;
- утверждает 14 – дневное меню;
- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшего оборудования, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- контролирует соблюдение требований СанПиН;
- обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- заключает договоры на поставку продуктов питания;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание.

10.2. Главный бухгалтер:

- контролирует выполнение натуральных и денежных норм;
- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе;

10.3. Заведующие отделениями:

- несут ответственность за организацию питания в группе;
- несут ответственность за количество воспитанников, поставленных на питание;
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание;
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей;
- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании;
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях Совета по питанию, контролируют питание детей, склонных к пищевой аллергии.

10.4. Родители (законные представители) воспитанников:

- своевременно сообщают воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в Учреждении для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся лично;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

11. Отчетность и делопроизводство

11.1. Ответственный за организацию питания осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей, представляет анализ директору учреждения.

11.2. При организации питания обучающихся получателей услуг в Учреждении должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное 14-дневное меню, технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов;
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в 10 дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);
- журнал бракераж готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения») с регистрацией отбора суточных проб;
- Гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);
- журнал контроля за температурным режимом холодильных камер и холодильников;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.