

СОГЛАСОВАНО:
Совет МБДОУ «Детский сад
№ 14 «Василёк»
Протокол № _____
от «_____» _____ 202__ г.
Председатель Совета МБДОУ
_____ Н.И. Скрынник

СОГЛАСОВАНО:
Общее собрание
работников МБДОУ
«Детский сад № 14
«Василёк»
Протокол № _____
от «_____» _____ 202__ г.
Председатель Общего
собрания работников
_____ С.В. Эккердт

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 14
«Василёк»
Приказ № _____
от «_____» _____ 202__ г.
_____ В.И. Косолапова

ПРИНЯТО:
Родительский комитет
МБДОУ «Детский сад № 14
«Василёк»
Протокол № _____
от «_____» _____ 202__ г.
Председатель Родительского
комитета
_____ И.В. Акимова

СОГЛАСОВАНО:
Председатель первичной
профсоюзной организации
МБДОУ «Детский сад № 14
«Василёк»
«_____» _____ 202__ г.
_____ Л.В. Ташкеева

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников и работников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад компенсирующего вида № 14 «Василёк»

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников и работников (далее – Положение) разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад компенсирующего вида № 14 «Василёк» (далее – МБДОУ) в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»; санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов (с изменениями на 13.07.2020 года), а также Уставом МБДОУ.

1.2. Настоящее Положение является обязательным для исполнения всеми работниками, деятельность которых связана с организацией питания.

1.3. Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания воспитанников и работников, права и обязанности участников

процесса организации питания, а также порядок осуществления контроля организации питания.

1.4. Все работники МБДОУ должны быть ознакомлены с Положением под подпись.

1.5. Изменения и дополнения в настоящее Положение принимаются на заседании Родительского комитета МБДОУ, согласовываются Общим собранием работников МБДОУ, Советом МБДОУ с учетом мнения профессионального союза работников МБДОУ и утверждаются приказом заведующего МБДОУ.

1.6. Срок действия настоящего Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

1.7. Копии настоящего Положения размещаются на официальном сайте МБДОУ в сети Интернет (<http://ds14.educrub.ru/>) и информационном стенде МБДОУ.

2. Распределение обязанностей между участниками процесса организации питания в МБДОУ.

2.1. Распределение обязанностей между участниками процесса организации питания в МБДОУ осуществляется с целью регламентации порядка организации сбалансированного питания воспитанников и работников, осуществления контроля качества питания.

2.2. Заведующий МБДОУ осуществляет общее руководство и контроль над процессом организации питания в МБДОУ, является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения требований настоящего Положения, в том числе: утверждает основное (организованное) меню, график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы, график приема пищи; осуществляет анализ питания; обеспечивает:

- доведение содержания Положения до работников МБДОУ;
- выполнение требований настоящего Положения всеми работниками МБДОУ;
- соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в МБДОУ;
- своевременное прохождение работниками и должностными лицами МБДОУ периодических медицинских обследований, гигиенического обучения не реже 1 раза в год;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования МБДОУ.

2.3. Завхоз:

- обеспечивает исправную работу технологического, холодильного, моечного и другого оборудования МБДОУ;
- обеспечивает необходимое количество чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и в кладовой;
- своевременно проводит дезобработку всего помещения овощехранилища перед закладкой овощей;
- осуществляет своевременную замену пришедшего в негодность столового инвентаря и посуды.

2.4. Старший воспитатель осуществляет контроль качества выполнения воспитателями организации процесса питания воспитанников, привития культурно-гигиенических навыков.

2.5. Кладовщик несет ответственность:

- за приход-расход продуктов;
- за автоматическое отслеживание остатков продуктов;
- за прием продуктов питания с сопроводительными документами, гарантирующими качество и безопасность: сертификаты, ветеринарные свидетельства, ярлыки;
- за введение ветеринарных сопроводительных документов на продукты питания в системе «Меркурий»;
- за условиями хранения, сроками реализации продуктов с заполнением журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- за ведение документации по температурному режиму холодильного оборудования, температурой воздуха и влажности в кладовой. Результаты контроля ежедневно заносить в следующие журналы: журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- за учет в складских единицах (банки, коробки и т.д.);
- за составление дефектных ведомостей, актов на списание, на недопоставку и порчу продуктов;
- за ведение отчетной документации, за участие в инвентаризации;
- за сохранность материальных ценностей, за выполнение санитарно-гигиенических требований, выполнение противопожарных мероприятий, охрану труда и технику безопасности;
- за поверку весов;
- за санитарное состояние в кладовой;
- за обеспечение упакованной (бутилированной) питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество;
- за охрану жизни и здоровье детей.

2.6. Калькулятор несет ответственность:

- за составление «Меню-требования» с учетом основного (организованного) меню, на день вперед, с указанием объема и калорийности блюд;
- за корректировку меню (возврат, дополнение или замену одного вида пищевой продукции в соответствии с таблицей СанПин 2.3/2.4.3590-20), согласно распоряжений по детскому саду;
- за ведомственный контроль совместно с комиссией по питанию;
- за соблюдение норм питания, отслеживанием стоимости питания на 1 ребенка;
- за соблюдением взаимозаменяемости продуктов;
- за участие в инвентаризации товарно-материальных ценностей;
- за ежедневный учет воспитанников, получающих питание, в том числе льготное;
- за ведение табеля питания работников, табелей учета посещаемости воспитанников, предоставляемых воспитателями групп;
- за организацию питьевого режима в группах;

- за соблюдением выхода блюд и выполнением натуральных норм и объема выпускаемых блюд согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20;
- за ведение ведомости контроля за рационом питания, с учетом выполнения натуральных норм, с подсчетом % отклонений за 10 дней;
- за предоставление заведующему и главному бухгалтеру МКУ «Управление образования» информации «Расчеты о расходах на питание льготной категории воспитанников за каждый квартал текущего года»
- за охрану жизни и здоровье детей.

2.7. Повар обеспечивает следующий комплекс мероприятий в помещении пищеблока:

- за строгое соблюдение технологии приготовления пищи;
- за ежедневное ведение журнала учета отходов продуктов при холодной обработке;
- за обеспечение своевременного в соответствии с режимом детского сада доброкачественного приготовления пищи, участие в составлении меню-требования на каждый день, точно по весу принимая продукты из кладовой;
- за правильное хранение и расходование продуктов;
- за соблюдение санитарного состояния кухни, посуды и всего кухонного инвентаря;
- за выполнение своих должностных обязанностей;
- за выполнение требований охраны труда, техники безопасности и противопожарных мероприятий;
- за ежедневный отбор суточных проб, со своевременной заменой и с соблюдением температурного режима в холодильнике +2 °С до +6 °С;
- за отбор и выставление контрольного блюда перед раздачей пищи;
- за соблюдение масочного режима и использование перчаток при приготовлении и раздаче пищи со своевременной заменой;
- за эксплуатацию бактерицидного облучателя и ведение журнала по учету рабочего времени;
- за ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- за охрану жизни и здоровье детей.

2.9. Подсобный рабочий несет ответственность:

- за качественное санитарное состояние помещения, оборудования, инвентаря;
- за уборку помещения, мытье кухонной посуды, оборудования, инвентаря;
- за выполнение своих должностных обязанностей;
- за выполнение требований охраны труда, техники безопасности и противопожарных мероприятий;
- за охрану жизни и здоровье детей.

2.10. Медицинский работник ежедневно контролирует соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;
- выполнение правил обработки посуды, маркировки кухонной посуды;
- соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока;

- соблюдение требований к хранению продуктов и срокам реализации скоропортящихся продуктов;
- выполнение правил кулинарной обработки продуктов, соблюдение технологии приготовления пищи;
- витаминизация блюд;
- правильность отбора и хранения суточных проб.

2.11. Воспитатели обеспечивают организацию питания воспитанников (соблюдение правил личной гигиены, организация дежурства воспитанников, сервировка столов, создание условий, поддерживающих хороший аппетит, соблюдение правил этикета), прививают культурно-гигиенические навыки.

2.12. Помощники воспитателей и младшие воспитатели обеспечивают условия для организации питания воспитанников (доставка пищи от пищеблока до групповой в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях, раздача пищи (масса блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню), мытье посуды и столовых приборов, столов (горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью), влажная уборка групповой после каждого приема пищи); соблюдают питьевой режим кипяченной водой с заменой через каждые 3 часа при отсутствии бутилированной воды; проходят не реже 1 раза в год аттестацию на знание санитарных норм и правил для лиц, участвующих в раздаче пищи детям.

2.13. Комиссия по питанию, в состав которой входят заведующий МБДОУ, председатель профсоюзной организации, воспитатель, медицинский работник, младший воспитатель, представитель родительской общественности, действует на основании приказа заведующего МБДОУ, не реже трех раз в месяц осуществляет контроль организации питания в группах, на пищеблоке (закладка основных продуктов в котлы на пищеблоке, соблюдение норм выхода готовой продукции). Контроль производится с обязательным составлением акта и записью в Журнале ведомственного контроля по питанию.

2.14. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации МБДОУ и только в специальной одежде.

3. Организация питания воспитанников

3.1. Организация питания воспитанников МБДОУ возлагается на администрацию МБДОУ и осуществляется его штатным персоналом.

3.2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим и холодильным оборудованием.

3.3. Питание воспитанников МБДОУ – четырехразовое (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), организуется в соответствии с основным (организованным) меню, составленным на основе Сборника технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова (Уральский региональный центр питания, 7 издание, переработанное и дополненное, 2013 год) для воспитанников от 4 до 7 лет. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Фактический рацион питания соответствует утвержденному

основному (организованному) меню. Изменения в меню вносятся только с разрешения заведующего МБДОУ.

3.4. В основном (организованном) меню учитываются физиологические потребности в энергии и пищевых веществах воспитанников данной возрастной группы и рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания воспитанников в дошкольных образовательных организациях. Предусматривается ежедневное использование в питании воспитанников молока, кисломолочных напитков, мяса или рыбы, картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли, яйцо. Остальные продукты (творог, сметана, сыр, и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю. Второй завтрак включает сок или кисломолочные напитки.

3.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания может осуществляться их замена на равноценные по химическому составу продукты в соответствии с требованиями, предусмотренными действующими СанПиН. При отсутствии фруктов возможна их замена в меню на соки, сухофрукты, консервированные фрукты.

3.6. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.7. Прием пищи организуется с интервалом 3 - 4 часа в помещении групповой ячейки.

3.8. Доставка пищи от пищеблока до групповой ячейки осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка предусматривает групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

3.9. График приема пищи воспитанниками МБДОУ:

8.15.-8.30 – завтрак для воспитанников всех возрастных групп,

10.15 – 10.30 – второй завтрак для воспитанников всех возрастных групп,

12.15-12.35 – обед для воспитанников всех возрастных групп,

15.40-16.00 – уплотненный полдник для воспитанников всех возрастных групп.

3.10. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания воспитанников в МБДОУ и дома, родители (законные представители) информируются об ассортименте питания воспитанников посредством вывешивания ежедневного меню, утвержденного заведующим, в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда, объем порции и калорийность.

3.11. В целях пропаганды здорового образа жизни, принципов рационального питания, персоналом МБДОУ проводится консультационно-разъяснительная работа с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания воспитанников с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей

4. Организация питания работников МБДОУ

4.1. Каждый работник имеет право на одноразовое питание в МБДОУ в период нахождения на работе. Норма питания определяется соответственно норме воспитанников дошкольного возраста.

4.2. Для постановки на питание работник подает письменное заявление на имя заведующего МБДОУ установленного образца.

4.3. Стоимость питания работника устанавливается на основании расчетов калькуляции и сметы доходов и расходов «Питание работников». Оплата за питание осуществляется работником в период не более четырех дней после предоставления ведомости должностным лицом, ответственным за сбор денежных средств, согласно указанной сумме и заверяется подписью работника.

4.4. Питание работников организуется в соответствии с графиком их работы в период перерыва, предоставляемого для отдыха и питания, согласно Правилам внутреннего трудового распорядка МБДОУ.

5. Требования к закупке и поставке пищевых продуктов в МБДОУ

5.1. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», Федеральным законом от 18.07.2011 года № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц» на договорной основе, за счет внебюджетных и бюджетных средств.

5.2. Перечень продуктов питания, объемы закупки и поставки в МБДОУ определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, примерным 10- дневным циклическим меню.

5.3. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

5.4. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями действующих санитарных правил и нормативов (СанПин).

5.5. Доставка пищевых продуктов осуществляется поставщиком, специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

5.6. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5.7. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления очищают, промывают водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды,

ошпаривают кипятком, высушивают и хранят в местах, недоступных загрязнению. Обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

6. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовых блюд

6.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

6.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

6.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

6.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется кладовщиком и медицинским работником. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который ведется по установленной форме и хранится в течение 3 года. Контроль за выдачей продуктов из кладовой осуществляется в присутствии медицинского работника.

6.5. 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.

6.6. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией при соблюдении температуры и влажности воздуха.

6.7. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который ведется по установленной форме и хранится в течение года.

6.8. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

6.9. Хранение продуктов в холодильниках осуществляется на полках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях с соблюдением товарного соседства.

6.10. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами составляет не менее 20 см.

6.11. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах. Обработка полок осуществляется 1% раствором столового уксуса.

6.12. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении (капуста - на отдельных стеллажах, в ларях).

6.13. Плоды хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

6.14. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

6.15. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах.

6.16. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно установленным требованиям, изложенным в СанПиН.

6.17. Проводится искусственная С-витаминизация третьих блюд из расчета для детей от 3-х до 7 лет - 50,0 мг на порцию. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.

6.18. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который ведется по установленной форме и хранится один год.

6.19. Выдача готовой пищи осуществляется только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который ведется по установленной форме. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню и результаты взвешивания порционных блюд бракеражной комиссией заносятся в данный журнал. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. – поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду- банки с плотно закрывающимися крышками и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

6.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 1 данного Положения.

6.22. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов или бутилированной воды с соблюдением срока годности.

7. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

7.2. Пищеблок МБДОУ оборудуется необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

7.3. 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. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

7.4. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов используются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и др.);
- доски и ножи маркируются любым способом;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяется отдельная посуда;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь маркируются и используются по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу воспитанников в группе. Для персонала используется отдельная столовая посуда. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

7.5. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

7.6. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

7.7. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечиваются подводкой холодной и горячей воды через смесители.

7.8. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

7.9. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители с использованием мыла с дозатором и одноразовыми полотенцами.

7.10. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в подвешенном виде.

7.11. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу воспитанников в группе. Используемая для воспитанников столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

7.12. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

7.13. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных раковинах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

7.14. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

7.15. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой раковине, ополаскивают горячей проточной водой во второй раковине и просушивают.

7.16. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая раковина) ополаскивают горячей проточной водой (вторая раковина). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

7.17. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для воспитанников.

7.18. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

7.19. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моются горячей водой с использованием предназначенных для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моются с использованием дезинфицирующих средств.

7.20. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирается с применением моющих средств, просушивается и хранится в специально промаркированной таре.

7.21. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

7.22. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Приложение 1.

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания
детей
СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.