

## **Полномочия участников организации питания в МАДОУ детский сад 3**

Организацию питания в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад общеразвивающего вида №3 с приоритетным осуществлением деятельности по социально-личностному направлению развития воспитанников» (далее – МАДОУ детский сад 3) осуществляет Общество с ограниченной ответственностью «Комбинат общественного питания», согласно примерному меню, сборникам рецептур и картотек технологических карт на готовые блюда, разработанным ООО «КОП», с проведенной экспертизой Роспотребнадзора, в соответствии с национальными стандартами Российской Федерации, межгосударственными стандартами, требованиями СанПиН, ГОСТ, ТУ, Техническими регламентами Таможенного союза и иными требованиями действующего законодательства Российской Федерации.

В соответствии с договором, ООО «КОП»:

1. Разрабатывает и согласовывает с МАДОУ детский сад 3 меню, которое должно соответствовать требованиям действующего законодательства в следующем порядке:

- примерное 20-ти дневное меню для организации питания детей с 2 до 3 лет и с 3 до 7 лет с 10,5 часовым режимом пребывания детей в дошкольных образовательных учреждениях должно быть разработано на основе Методических рекомендаций «МР 2.4.5.0107-15. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах»;

- рекомендуемое меню может корректироваться с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам воспитанников (2 - 3 и 3 - 7 лет);

- в меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие два-три дня;

- в случае непредвиденных обстоятельств (в случае отсутствия продуктов для приготовления блюда) допускается замена одного дня из циклического меню на другой, не допускается замена одного блюда на другое, при этом меню должно быть исполнено полностью, согласно перечню каждого дня.

2. Организует выдачу пищи по весу с выходом блюд и количеством порций.

3. Обеспечивает непосредственно после приготовления пищи отбор и хранение суточной пробы, проводимой соответствующим медицинским работником.

4. Включает в меню для дополнительного обогащения рациона микронутриентами специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, или осуществляет витаминизацию третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. Витаминизацию блюд проводит под контролем медицинского работника. Не допускает подогрев витаминизированной пищи и замены витаминизации блюд выдачей

поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм.

5. Не допускает замены горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

6. Вывешивает ежедневно в группах утвержденное руководителем МАДОУ детский сад 3 меню, в котором указывает сведения об объемах блюд, их названия и названия кулинарных изделий, а также указывает энергетическую и пищевую ценность блюд и изделий.

7. Организует горячее питание воспитанников в группах, в соответствии с графиком работы МАДОУ детский сад 3.

8. Обеспечивает чистоту и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима в производственных помещениях. Производит регулярное техобслуживание технологического и сантехнического оборудования пищеблока в соответствии с требованиями нормативных правовых актов, регламентов, Технических паспортов.

9. Комплектует пищеблок достаточным количеством посуды, столовых приборов, кухонного инвентаря, спецодежды, моющих и дезинфицирующих средств, и иными материальными средствами, в соответствии с требованиями, предъявляемыми Роспотребнадзором.

10. Обеспечивает оказание услуг квалифицированными кадрами, не имеющими ограничений, установленных трудовым законодательством Российской Федерации, обладающими соответствующей профессиональной квалификацией и имеющими действующие медицинские книжки и прививочные сертификаты с отметками о своевременном прохождении всех необходимых осмотров, обследований, прививок, согласно санитарному законодательству, включая аттестацию по гигиеническому обучению.

11. Отстраняет от работы лиц, не имеющих специальной одежды и действующей медицинской книжки, установленного образца с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведений о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуска к работе, а также лиц, находящихся в нетрезвом состоянии, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, вирусными и иными заболеваниями.

12. Обеспечивает предоставление качественного и безопасного питания, соблюдение правил приемки поступающих продуктов питания, требований к кулинарной обработке продуктов питания, соблюдение условий и сроков хранения и реализации продуктов питания с соблюдением технологии приготовления блюд, а также всех санитарно-противоэпидемических правил и норм, а также других норм и правил питания.

13. Производит оперативный внутренний, производственный контроль всех этапов процесса получения, обработки продуктов питания, а также выдачи готовых блюд в соответствии с санитарно-эпидемиологическими и другими правилами и нормами.

14. Обеспечивает транспортировку продуктов питания специализированным автотранспортом, в исправном и чистом состоянии, с

обязательным проведением с установленной периодичностью санитарной обработки транспорта с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно действующим санитарным правилам.

15. Создает специальную бракеражную комиссию по проведению контроля за качеством пищи, в которую обязательно должны быть включены:

- руководитель дошкольного учреждения (или иное уполномоченное лицо), заведующий производством пищеблока, медицинский работник.

16. Производит ежедневный бракераж, т.е. снятие пробы приготовленной пищи путём оценки:

- органолептических показателей - соответствие внешнего вида, вкуса, запаха, степень готовности;

- нормы закладки и выход готовой продукции;

- соответствия массы блюд при раздаче (отпуске).

17. Ведет:

- бракеражный журнал, в котором систематически делаются отметки обо всех проверенных блюдах, с оценкой за весь прием пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), а в случае, если имеются замечания по конкретному блюду, то указать его оценку;

- журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих в столовую;

- журнал здоровья;

- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;

- журнал проведения витаминизации.

18. Обеспечивает осуществление лабораторного контроля качества и безопасности приготовляемой пищи, руководствуясь документами по контролю параметров в критических контрольных точках в соответствии с разработанными, внедренными и поддерживаемыми процедурами, основанными на принципах ХАССП (т.е. системы международных критериев безопасности производства).

19. Обеспечивает проведение необходимых противопожарных мероприятий и мероприятий по технике безопасности, электробезопасности, а также надлежащее соблюдение законодательства об окружающей среде.

МАДОУ детский сад 3 осуществляет контроль за исполнением условий договора, в том числе сроков оказания услуг, качества оказания услуг, проверки их соответствия условиям договора.

Осуществляет контроль за заполнением бракеражных журналов и всей документацией согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13, наличием сопроводительных документов на пищевую продукцию в полном объеме, обеспечивающих ее прослеживаемость.

Предоставляет производственные и складские помещения, в том числе пищеблок, торгово-технологическое, холодильное и другое оборудование.