

КЪЭБЭРДЕЙ-БАЛЪКЪЭР РЕСПУБЛИКЭ
ШЭДЖЭМ ШЦЫНАЛЬЭМ МЫЛЪКУ ЗЫХУХИХЫ
ЗИ ЕДЖАПЭ К1УЭГЪЭ МЫХЪА САБИЙХЭР
ЩАГЪАСЭ «НАЛ ЦЫК1У» 1УЭХУЩАП1Э

КЪАБАРТЫ-МАЛЪКАР РЕСПУБЛИКАНЫ
ЧЕГЕМ РАЙОННУ ЖЕР ЖЕРЛИ ЧЕГЕМ
ШАХАРДА ОРНАЛГЪАН МУНИЦИПАЛ КАЗНА
САБИЙ УЧРЕЖДЕНИЯСЫ «НАЛЧЫКЪ»

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАЛ ЦЫК1У» Г.П. ЧЕГЕМ
ЧЕГЕМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

Адрес: 361401 КБР, Чегемский район, г.п. Чегем, пер.Пролетарский, 1 тел. 8 (86630) 4-22-78
E- mail: madina.dottueva.88@mail.ru

Согласовано с Управляющим советом
Протокол № 1 «20» 08 2022г

Рассмотрено и принято
на общем собрании
трудового коллектива
Протокол № 1
«20» 08 2022г

Утверждаю
Директор МКДОУ «Нал цык1у» г.п.Чегем
М.А.Доттуева
Приказ № 1 от «20» 08 2022г.

**Положение
об организации питания воспитанников
МКДОУ «Нал цык1у г.п. Чегем.**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников (далее - Положение) разработано и соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013г №1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, образовательным программам дошкольного образования»;

"Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г.№32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20»; Уставом МКДОУ «Нал цык1у» г.п. Чегем.

1. 2. Настоящее положение устанавливает:

- 1.2.1. Цели задачи по организации питания в МКДОУ «Нал цык1у» г.п. Чегем (далее – ДОУ);
- 1.2.2. Основные направления работы по организации питания в ДОУ;
- 1.2.3. Порядок организации питания детей, соблюдение условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого обучающегося.
- 1.2.4. Соблюдения условий хранения продуктов питания в ДОУ.
- 1.2.5. Роль и место ответственного лица организации питания в ДОУ.
- 1.2.6. Деятельность бракеражной комиссии, комиссии по питанию.
- 1.3. Настоящее положение вводится как обязательное для исполнения:
- администрацией;

1.3. Настоящее положение вводится как обязательное для исполнения:

- администрацией;
- работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателя;
- медработником.

1.4 Срок данного положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цель, задачи по организации питания в ДООУ.

2.1. Целями настоящего положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста, сохранение здоровья воспитанников.

2.2. Основными задачами организации питания воспитанников в ДООУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовление блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Основные направления работы по организации питания в ДООУ

3.1. Изучение нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в ДООУ.

3.2. Материально-техническое оснащение помещения пищеблока.

3.3. Рациональное размещение технологического оборудования и сантехнического оборудования в помещении пищеблока.

3.4. Организации питания детей раннего возраста.

3.5. Организация питания детей дошкольного возраста.

3.6. Обучение инструктаж сотрудников пищеблока.

3.7. Обучение инструктаж воспитателей, помощников воспитателей.

3.8. Контроль и анализ условий организации питания детей.

3.9. Разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного, полезного питания в ДООУ.

3.10. Организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

4. Требования к организации питания воспитанников ДООУ.

4.1. Организация питания возлагается на администрацию ДООУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками пищеблока, педагогами, помощниками воспитателей определено должностными инструкциями.

4.2. Руководитель ОО/уполномоченное лицо несёт ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников.

4.3. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учётом санитарно – эпидемиологических требований к их перевозке.

4.4. Прием пищевых продуктов, в том числе продовольственного сырья в ДООУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами (о качестве и

безопасности пищевых продуктов, при необходимости – ветеринарное свидетельство. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии). Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет бракеражная комиссия. 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 и с в соответствии с нормативно – технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами, с ведением журнала температурного режима холодильного оборудования.

4.6. Устройство, оборудование и содержание пищеблока ДООУ должно соответствовать санитарным правилам к организации 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 используются электрооборудование, электрическая плита.

4.10. В помещениях пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утверждённому графику с ведением утверждённых журналов .

4.11. Работники пищеблока проходят медицинский осмотр и обследование, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, вакцинаций, установленных законодательством Российской Федерации.

4.12. Ежедневно перед началом работы медсестра проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхности тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми.

4.13. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории ДООУ. В обязательном порядке необходимо использовать средства индивидуальной защиты, с частотой замены не реже одного раза в три часа.

4.14.В ДОУ организовывается питьевой режим. Используется кипячёная питьевая вода, при условии соблюдения следующих требований: кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям вода должна быть охлаждена до комнатной температуры, непосредственно в емкости, где она кипятилась; смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченной воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченной воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

4.15. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в ДОУ и дома родители информируют об ассортименте питания ребёнка, ежедневное меню вывешивается на стенде учреждения. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

5. Организация питания в ДОУ

5.1. Организация питания воспитанников в ДОУ предусматривает необходимость соблюдения 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 и режимом работы ДОУ;
- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в ДОУ с питанием в домашних условиях, проведения необходимой санитарно – просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;
- индивидуальный подход каждому ребёнку, учёт состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;
- соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, доведением пищи у ребёнка, правильной организацией питания детей в группах;
- учёт эффективности питания детей.

5.2. ДОУ обеспечивает сбалансированное четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник с включением блюд ужина) детей в группах с 12 - часовым 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 ДОУ осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностях детей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

5.4. В промежутке между завтраком и обедом присутствует дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или свежие фрукты). В промежутке между обедом и ужином присутствует полдник.

Возможна организация отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина.

5.5. Примерное меню утверждается руководителем ДООУ и должно содержать всю информацию, предусмотренную в рекомендуемой форме примерного меню.

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

5.7. В ежедневное меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются два – три раза в неделю.

5.8. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утверждённой таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

5.9. На основании утверждённого примерного меню ежедневно составляется меню – раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление меню – раскладки в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

5.10. Меню – требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.11. Вносить изменения в утверждённое меню – раскладку без согласования с руководителем образовательного учреждения запрещается.

5.12. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определённых способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищи необходимо соблюдать установленные санитарно–эпидемиологических требования к технологическим процессом приготовления блюд.

5.13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются к использованию в детском питании ;

- изготовление на пищеблоке ДООУ творога и других кисломолочных продуктов а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6. Организация работы пищеблока

6.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590–20, а также постановлением Санитарно -

эпидемиологическими правилами СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г.№32.

6.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

6.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом руководителя образовательного учреждения. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража готовой пищевой продукции (приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости – отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике при температуре от +2 до +6 градусов.

6.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале установленного образца по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учётом сроков хранения и реализации).

7. Организация питания воспитанников в группах

7.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создание безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- воспитание культурно – гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

7.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает руководитель организации. Готовая продукция раздается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

7.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение.

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

7.6. Детская порция должна соответствовать меню.

7.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождения детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

7.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык

самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

7.9. Ответственность за организацию питания в группе, и в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.3/2.4.3590-20, несут воспитатели.

8. Порядок учёта питания в ДОУ.

8.1. К началу учебного года руководитель образовательного учреждения издает приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.

8.2. Медицинская сестра осуществляет учёт питающихся детей в табели посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплён печатью и подписью руководителя учреждения.

8.3. Ежедневно медицинская сестра ведёт учёт питающихся детей с занесением в таблицу посещаемости на основании списков присутствующих детей.

8.4. Закладка продукты для приготовления заказа производится поваром в 07:00ч.

8.5. Продукты для завтрака выписываются по меню согласно таблицу посещаемости предыдущего дня.

8.6. Продукты для бульона первого блюда (для обеда) выписываются по меню согласно таблицу посещаемости предыдущего дня, закладка продуктов производится в 07:30ч.

8.7. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

9. Финансирование расходов, на питание воспитанников в ДОУ.

9.1. Расчёт финансирование расходов на питание воспитанников в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребности детей.

9.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт бюджетных и внебюджетных средств.

9.3. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в ДОУ.

10. Контроль за организации питания в ДОУ

10.1. При организации контроля питания в ДОУ администрация руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19)», СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

10.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в ДОУ к участию в контроле привлекаются: администрация ДОУ, бракеражная комиссия, ответственный за питание, комиссия по питанию.

10.3. Администрация ДОУ разрабатывает план контроля за организации

питания на учебный год

10.4. Специалисты в сфере закупок и завхоз ДОУ обеспечивают контроль за:

- выполнением договоров на поставку продуктов питания;
- состоянием производственной базы пищеблока;
- материально – техническим состоянием помещений пищеблока;
- 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);

– обеспечение пищеблока и мест приема пищи столовой и кухонной посудой, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

10.5. Медсестра, ответственный за питание ДОУ осуществляют контроль за:

– выполнением натуральных физиологических норм питания, сервировкой столов, гигиеной приема пищи, оформлением блюд;

– технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд; результаты контроля ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции ;

– правильностью сбора и хранения суточных проб (ежедневно);

– работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

– соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

– информирование родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

– выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах, углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

10.6. Бракеражная комиссия контролирует:

–закладку продуктов;

– снятие остатков;

–качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утверждённому меню;

– соблюдение санитарных норм и правил на пищеблоке, ведение журнала учёта сроков хранения и реализации скоропортящихся продуктов.

Разрабатывает график получения приготовленных блюд по группам.

Формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников.

10.7. Совет по питанию осуществляет контроль за:

- правильной организации питания детей;

- качеством полученных продуктов, условиями хранения и сроками реализации;

– соблюдением натуральных и денежных норм питания;

– качеством приготовления пищи;

– соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;

- санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;

- осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
- освещение вопросов организации питания для родительской общественности.

10.8. Вопросы организации питания рассматриваются:

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании.

11. Распределение прав и обязанностей по организации питания воспитанников в ДОУ

11.1. Руководитель организации:

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами РФ, 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 ДОУ;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний в группах, педагогическом совете, административном совещании, заседании Совета образовательной организации;

- утверждает 10-дневное меню;

- контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры по замене устаревшего оборудования и уборочного инвентаря.

11.2. Завхоз:

- контролирует выполнение натуральных норм;

- контролирует ежемесячное выведение остатков на складе.

11.3. Специалист в ходе закупок:

- заключает договоры на поставку продуктов питания.

11.4. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе;

- несут ответственность за количество воспитанников, поданных 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. Планируют на родительских собраниях обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников; полноценного питания воспитанников;

- вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников лично;

- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания.

12. Ведение специальной документации по питанию

Руководитель ДОУ осуществляет ежемесячный анализ деятельности ДОУ по организации питания детей.

При организации питания воспитанников в ДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- положение об организации питания воспитанников;
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет) технологические карты кулинарных изделий (блюд);
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал здоровья (в соответствии с приложением СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- заявки на продукты питания (подаются по мере необходимости);
- журнал учета температурного режима холодильных камер и холодильников (приложение №2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- информация для родителей о ежедневном меню для детей;
- графиков: выдача готовой продукции для организации питания в группах;
- ведомость контроля за рационом питания (Приложение №13 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- инструкции по охране труда и пожарной безопасности.

13. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбираются суточные пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции, которые хранятся не менее 48 часов, в специально отведенном в холодильнике месте, при температуре от +2 до +6 С⁰.