

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ – детский сад пристра и
оздоровления № 333

Е.М. Чухнина
Приказ № 11-2 от «9» января 2018 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания детей

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении – детский сад пристра и оздоровления № 333

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с ФЗ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. № 26 (СанПиН 2.4.1.3049-13), с целью обеспечения сбалансированного питания детей раннего и дошкольного возраста, осуществления контроля за организацией питания в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении – детский сад присмотра и оздоровления № 333 (далее – МБДОУ).

1.2. Положением об организации питания (далее – Положение) регламентируется порядок организации питания воспитанников МБДОУ.

1.3. Основными задачами при организации питания воспитанников МБДОУ являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Организация питания осуществляется штатными работниками МБДОУ.

1.5. Закупка и поставка продуктов питания осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013г. № 44-ФЗ (ред. от 02.07.2013г.) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» на контрактной основе за счет средств бюджета муниципального образования «город Екатеринбург».

1.6. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

1.7. Доставка пищевых продуктов в МБДОУ осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

1.8. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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 бракеража. В МБДОУ 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.

1.9. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Организация питания

2.1. Объемы закупки и поставки продуктов питания в детский сад определяются в соответствии с нормами питания, утвержденными СанПиН 2.4.1.3049-13, Примерным 10-ти дневным меню по ценам на продукты питания, определяемым в соответствии с методикой формирования начальной (максимальной) цены муниципального контракта.

2.2. Питание в МБДОУ осуществляется согласно утвержденным натуральным нормам для двух возрастных категорий детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет) с учетом времени пребывания воспитанников в МБДОУ.

Для воспитанников, посещающих детский сад в режиме:

– полного дня (12 часов) организуется четырех разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник)

2.3. В МБДОУ, в соответствии с установленными санитарными требованиями, должны быть следующие условия для организации питания воспитанников:

- организация питания в детском саду должна предусматривать сбалансированность и максимальное разнообразие рациона воспитанников, удовлетворяющего физиологические потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии,
- адекватную технологическую и кулинарную обработку продуктов питания и блюд, обеспечивающую их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности.

2.4. Примерное 10-ти дневное меню, составленное с учетом рекомендуемого суточных норм питания в МБДОУ для двух возрастных групп детей (от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 7 лет), утверждаются заведующим МБДОУ.

2.5. На основании утвержденного примерного 10-ти дневного меню в МБДОУ ежедневно составляется меню-требование установленного образца.

2.6. На каждое блюдо разработана технологическая карта (по форме в соответствии с приложением № 7 СанПиН 2.4.1.3049-13) с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изданий в соответствии со сборниками технических нормативов.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменений в меню - раскладки (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню вносятся изменения, и издается приказ о внесении изменений с указанием основания.

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

2.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо, назначенное приказом заведующего МБДОУ.

2.11. В МБДОУ создается бракеражная комиссия, действующая на основании приказа о бракеражной комиссии, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов.

2.12. Готовая пища с пищеблока выдается только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов органолептической оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В МБДОУ проводится искусственная С-витаминизация готового 3-го блюда. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.14. На информационных стендах для родителей ежедневно размещается меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни.

В МБДОУ проводится консультационно - разъяснительная работа с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей.

3. Организация питания воспитанников в группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и младшего воспитателя и заключается:

- в соблюдении санитарно-гигиенических и безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в воспитании культурно-гигиенических навыков, правил этикета во время приема пищи детьми, формировании навыков самообслуживания;
- в организации питьевого режима в группах.

3.2. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младшими воспитателями строго по графику выдачи готовой пищи, утвержденному заведующим МБДОУ..

- 3.3. Привлекать воспитанников к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
- 3.4. Для организации питания для каждой группы выделена мебель (столы, стулья), столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе.
- 3.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 3.6. Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

3. Контроль за организацией питания

3.1. При организации питания наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона питания детей включающий в себя: органолептический, визуальный, документарный, лабораторный, инструментальный методы.

Объектами производственного контроля являются:

- формирование рациона питания детей, включая контроль за используемым ассортиментом пищевых продуктов;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- условия хранения пищевых продуктов и соблюдение установленных сроков годности;
- технологические процессы;
- состояние здоровья персонала, соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- наличие у персонала гигиенических знаний и навыков;
- санитарное содержание пищеблока и санитарная обработка предметов производственного окружения.

Важным условием эффективного контроля при организации питания воспитанников – полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, которая позволяет в динамике отследить факторы (как внешние, так и внутренние) влияющие на качество работы по организации питания детей и принять соответствующие меры.

3.2. Контроль за организацией питания в МБДОУ осуществляют:

- заведующий;
- заместитель заведующего по ВМР;
- медицинский работник;
- заведующий хозяйством;
- кладовщик;
- бракеражная комиссия;

3.3. Заведующий обеспечивает контроль за:

- выполнением договоров на закупку и поставку продуктов питания;
- проведением производственного контроля;
- выполнением суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;
- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

3.4. Заместитель заведующего по ВМР обеспечивает контроль за:

- за качеством организации питания в группах;
- за правильной сервировкой столов;
- за формированием у воспитанников навыков культуры еды, этикета приема пищи;

3.5. Заведующий хозяйством обеспечивает контроль за:

- материально-техническим состоянием помещений пищеблока. Наличием необходимого оборудования, его исправностью;
- обеспечением пищеблока достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.

3.6. Кладовщик осуществляет контроль за:

- качеством поступающих продуктов (ежедневно). Осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также проверяет сопроводительную документацию (товарно-транспортные накладные, декларации, сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, качественные удостоверения, ветеринарные справки, личные медицинские книжки экспедиторов);

- условиями хранения и сроками реализации пищевых продуктов;

3.7. Медицинский работник осуществляет контроль за:

- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно);

- работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

- соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в «Журнале «Здоровья» (ежедневно);

- выполнением суточных норм питания на одного ребенка;

- выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), соответствием энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям детей (ежемесячно).

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575902

Владелец Чухнина Елена Михайловна

Действителен с 04.04.2022 по 04.04.2023