

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад №9 г.Лениногорска» муниципального образования «Лениногорский муниципальный район» Республики Татарстан

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания МБДОУ «Детский сад №9» (далее Положение), разработано в соответствии с:

–Законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ,

–Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями);

–Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»;

–Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36;

–Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3,

–Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 18.12.2008 г. № 513 –ст. «Национальный стандарт Российской Федерации услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»,

–Методические рекомендации «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

- Уставом МБДОУ «Детский сад №9» (далее - Учреждение).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого воспитанника и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в Учреждении.

1.3. Организация питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждением. Распределение обязанностей по организации питания между работниками

пищевых блоках педагогами, младшими воспитателями определено их должностные инструкции.

1.4. Изменения и дополнения в настоящее Положение принимаются Собранием трудового коллектива и утверждаются заведующим Учреждения.

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

I. Организация питания на пищеблоке

2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей, в соответствии с их возрастом и требованиями санитарного законодательства. Питание обеспечивает физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

2.2. Прием пищи организуется с интервалом 3-4 часа.

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с десятидневным меню с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществ для детей различных возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях. Ежедневное меню утверждается заведующим и подписывается ст. медсестрой, шеф-поваром.

2.4. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.5. В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

2.6. в меню учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.7. Меню-раскладка является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.8. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с руководителем Учреждения запрещается.

2.9. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления кулинарных изделий.

2.10. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей по объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд 50-60°.

2.11. В Учреждении создается бракеражная комиссия, действующая на основании Приказа руководителя, члены которой обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

2.13. В целях профилактики недостаточности микроэлементов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей в Учреждении проводится искусственная витаминизация третьего блюда.

2.14. В Учреждении в соответствии с санитарным законодательством организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.

2.15. Для обеспечения преемственности в организации разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома, для родителей (законных представителей) воспитанников, на информационных стендах в группах размещается информация. Ежедневно вывешивается меню на раздаче пищи у пищеблока, а также в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем (выход) порции.

2.16. Оборудование и содержание пищеблока Учреждения осуществляется в соответствии санитарного законодательства по организации питания в дошкольных образовательных организациях.

II. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей 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, формирования навыков самообслуживания

- в организации питьевого режима в группах.

3.2. Получение пищи для организации питания в группах осуществляется младший воспитатель строго по графику, утвержденному руководителем Учреждения.

3.3. Привлекать детей 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. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3-х лет.

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают третье блюдо;

- подается первое блюдо;

- подается второе блюдо и салат (порционные овощи);

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

III. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

- 4.1. К началу учебного года руководителем Учреждением издается приказ о назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности.
- 4.2. Старшая медсестра осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью руководителя Учреждения.
- 4.3. Ежедневно воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах старшей медсестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.
- 4.4. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 4.5. Начисление оплаты за питание производится на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детей/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 4.6. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителями (законными представителями) в квитанции.
- 4.7. Продукты питания доставляются с предоставлением сертификатов соответствия и удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.

IV. Контроль за организацией питания

- 5.1. Контроль за качеством (разнообразием), закладкой продуктов питания, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов обеспечивается членами бракеражной комиссии.
- 5.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замены продуктов питания на равноценные, контроль за формированием рациона питания детей заключается:
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
 - в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.