

СОГЛАСОВАНО:

Представитель ОСР

МБДОУ «Детский сад №111 Белоснежка

С.А. Русяева
С.А. Русяева

" 09 " *января* 2017



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий

МБДОУ «Детский сад №111 «Белоснежка»

С.Н. Тельманова
С.Н. Тельманова

" 09 " *января* 2017

Положение об организации питания

в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении города
Кургана «Детский сад комбинированного вида № 111 «Белоснежка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 № 1014 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам дошкольного образования»; СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»; Уставом МБДОУ «Детский сад № 111» (далее - ДОУ).

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок и условия организации питания воспитанников в ДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, а также деятельность Комиссии по питанию по формированию рациона питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в ДОУ; организации хранения пищевых продуктов; приёма пищи воспитанниками; общественного контроля за питанием в МБДОУ.

2. Задачи

Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- 2.1. создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- 2.2. гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- 2.3. пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

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

3.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо (кладовщик), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приёму пищевые продукты без сопроводительных документов, с истёкшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильниках (холодильных камерах) при температуре от +2 до +6°C. Холодильники (холодильные камеры) обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

3.3. При приготовлении пищи соблюдаются правила, установленные санитарным законодательством:

- обработка сырых и варёных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включаются не менее двух мясорубок

для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов;

- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

3.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

3.5. Для организации питьевого режима используется бутылированная вода, допускается использование кипячённой питьевой воды, при условии её хранения не более 3-х часов.

4. Требования к составлению меню для организации питания

4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учётом возраста детей и времени пребывания в ДОУ.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.3. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) включают 2-3 раза в неделю.

4.5. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объёмы порций приготавливаемых блюд.

4.6. Родителям (законным представителям) на различных формах взаимодействия доводится информация о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в ДОУ.

4.7. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню.

5. Организация питания на пищеблоке

5.1. Организация питания в детском саду возлагается на заведующего ДОУ.

5.2. В ДОУ предусмотрено питание детей в группах. Контроль за качеством, разнообразием, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на делопроизводителя (с правом организации питания в ДОУ) и заведующего ДОУ.

5.3. ДОУ определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их на договорных началах.

5.4. ДОУ обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учётом режима работы ДОУ и рекомендациями санитарного законодательства.

5.5. Воспитанники, посещающие ДОУ, получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, уплотнённый полдник (с включением блюд ужина)). В промежутке между завтраком и обедом организуется второй завтрак, включающий

напиток или сок и (или) свежие фрукты.

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

5.7. Питание в ДООУ осуществляется в соответствии с примерным 20 дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного заведующим МБДООУ.

5.8. На основе примерного 20-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДООУ.

5.9. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

5.10. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

5.11. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ делопроизводителя (с правом организации питания в ДООУ) объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДООУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

5.12. делопроизводителя (с правом организации питания в ДООУ) присутствует при закладке основных продуктов в котел и проверяет блюда на выходе.

5.13. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

5.14. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3-х человек.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.15. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Суточная проба хранится 48 часов в холодильнике. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет делопроизводителя (с правом организации питания в ДООУ).

5.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

6. Организация питания детей в группах

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

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

6.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДООУ.

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

6.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя (младший воспитатель) обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

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

6.7. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ

7.1. Заведующий ДОУ создаёт условия для организации питания детей и несёт персональную ответственность за организацию питания детей в ДОУ.

7.2. Распределяет обязанности по организации питания между делопроизводителем по меню, работниками пищеблока, кладовщиком, которые отражаются в должностной инструкции.

8. Контроль организации питания и предоставлении отчётности

8.1. При организации контроля следует руководствоваться санитарными правилами.

8.2. В ДОУ создаётся Комиссия по контролю за питанием, на основании приказа заведующего ДОУ.

8.3. Отчёты об организации питания в ДОУ могут доводиться до всех участников образовательного процесса на заседаниях коллегиальных органов управления.