

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду комбинированного вида № 21 п. Светлая Заря муниципального образования Курганский район (далее — МБДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; методическими рекомендациями об организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 г. N 213н/178; Инструкцией по проведению С-витаминации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 №06-15/3-15

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов питания в МБДОУ.

1.4. Организация питания возлагается на администрацию МБДОУ. Заведующий МБДОУ несет ответственность за счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости – ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информации об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. 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, назначенное приказом заведующего Учреждением. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов). 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.

2.4. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.5. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать согласно санитарным правилам и нормативам СанПиН 2.4.1.3049 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных учреждениях»

2.6. Для приготовления пищи используется электрооборудование электрическая плита.

2.7. Помещение пищеблока должно быть оборудовано приточной вытяжной вентиляцией.

3. Организация питания на пищеблоке.

3.1. Дети получают четырехразовое питание обеспечивающее 85— 90% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20-25% суточной калорийности, второй завтрак 5%, обед — 30-35%, полдник -10-30%. Ежемесячно в МБДОУ ответственным по организации питания составляется отчет по выполнению норм питания.

3.2 для соблюдения среднесуточных норм питания и выполнения рациона питания переставлять блюда в рамках 10-ти дневного меню на основании результатов подсчета

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

3.4. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10- дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста утвержденным Заведующим МБДОУ.

3.5. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается Заведующим МБДОУ.

3.6. Для детей в возрасте от 1,6 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом 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;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведения о наличии продуктов.

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

3.8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование без согласования с заведующим МБДОУ запрещается.

3.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта). в меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ.

3.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

3.11. В МБДОУ возможна замена продуктов по белкам и углеводам в соответствии с приложением №14 СанПин 2.4.1.3049-13.

3.12. При закладке основных продуктов в котел обязан присутствовать член комиссия по закладке продуктов и проверять блюда на выходе.

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

3.14. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.15. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

3.16. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей осуществляется С-витаминизация III-го блюда.

4. Организация питания детей в группах.

4.1. 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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

4.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, утвержденному Заведующим МБДОУ.

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

4.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

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

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

- в порционные тарелки, согласно меню, раскладываются (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюд, младший воспитатель убирает со столов тарелки;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки под первого;
- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 5-ти лет.

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

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

5. Порядок приобретения продуктов и учета питания.

5.1. К началу назначения ответственного за питание, определяет функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-требования на следующий день. Меню составляется на основании списка присутствующих детей, которые ежедневно, до 9.00 часов подаются воспитателями групп.

5.3. Ежедневно до 9.00 ответственным за организацию питания работником ведется фактический учет питающихся детей.

5.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов (график закладки продуктов) для приготовления меню произошла, отпуская порции другим детям, в виде дополнительного питания в виде увеличения выхода блюд. Факт выдачи дополнительного питания отражается в специальном акте на проведение перерасчета выхода блюд востребованных порций по фактическому учету детей.

5.5. Выдача неиспользованных порций в виде увеличения выхода блюд оформляется членами Бракеражной комиссии с составлением акта проведения перерасчета выхода блюд или акта на возврат (дополнение) невостребованных продуктов (график закладки продуктов).

6. Контроль за организацией питания в МБДОУ.

6.1. Контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением;
- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) — в соответствии с технологическими картами;

- контроль выдачи готовой пищи из пищеблока;

- контроль организации питания в группах;

- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

6.2. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ создана и действует бракеражная комиссия.

6.2.1. Состав бракеражной комиссии:

- Старший воспитатель; - воспитатель, - помощник воспитателя

Полномочия комиссии:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью состояния меню;

- контролирует организацию работы на пищеблоке;

- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока - проводит органолептическую оценку готового блюда, т.е. определяет: ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д., с записью в журнале «Бракеража готовой кулинарной продукции». Комиссия имеет право приостановить выдачу готовой пищи на группы, в случае выявления каких-либо нарушений, до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6.2.2. Ответственность за организацию питания возлагается на работников МБДОУ в соответствии с функциональными обязанностями.

6.3.1. Ответственный по питанию:

- составление ежедневного меню на основе 10-ти дневного;

- качество приготовления пищи, соответствие ее физиологическим потребностям детей в основных пищевых качествах согласно 10-ти дневного меню;

- ведение Журнала бракеража готовой продукции;

- санитарное состояние пищеблока;

- соблюдение правил личной гигиены работников;

- закладка продуктов на кухне с отметкой в журнале;

- организация питания в группах.

6.3.2. Завхоз:

- качество доставляемых в МБДОУ продуктов с отметкой в Журнале бракеража сырых продуктов;

- организация их правильного хранения;

- соблюдение сроков реализации;

- составление заявок на продукты питания;

- хозяйственное обслуживание, пополнение и своевременный ремонт технологического и холодильного оборудования, санитарно-гигиеническое состояние пищеблока.

6.3.3. Повара:

- качество приготовления пищи, соблюдение технологии приготовления блюд;

- отбор суточной пробы готовой продукции с указанием даты приёма пищи.

6.3.4. Воспитатели групп:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей при приеме пищи;

- формирование представлений о правильном питании.

6.3.5. Младшие воспитатели:

- соблюдение санитарных правил при получении и раскладки пищи в соответствии с требованием СанПиН 2.4.1.3049-13.

7. Разграничение компетенции по вопросам организации питания

7.1. Заведующий МБДОУ создаёт условия для организации питания детей;

7.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в МБДОУ;

7.3. Распределение обязанностей по организации питания между Заведующим МБДОУ, ответственным по питанию, работниками пищеблока отражаются в должностной инструкции

8. Делопроизводство

8.1. Журнал «Бракераж сырой продукции».

8.2. Журнал «Бракераж готовой продукции».

8.3. Журнал «Журнал здоровья».

8.4. Журнал «Учета витаминизации блюд».

9. Порядок утверждения и внесения изменений в Положение

9.1 Настоящее Положение утверждается приказом Заведующего МБДОУ.

9.2 Изменения и дополнения в настоящее положение вносятся приказом Заведующего МБДОУ.

9.3. Настоящее положение действительно до утверждения нового.