

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение города Новосибирска
«Детский сад № 502 комбинированного вида»

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания Управляющего совета
от 28.08.2015 № 1

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МКДОУ д/с № 502
Т. А. Головнина

«28» 08 20 15

УТВЕРЖДЕНО

приказом МКДОУ д/с № 502
от 28.08.2015 № 521-09

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение об организации питания воспитанников (далее – Положение) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, Уставом муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения города Новосибирска «Детский сад № 502 комбинированного вида» (далее – ДОУ)

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в ДОУ, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц и родительского комитета по формированию рационов питания воспитанников; организации производства и реализации кулинарной продукции в ДОУ; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; общественного контроля питания детей в ДОУ.

2. Задачи

Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- 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 ДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Проверку качества (бракераж) сырых продуктов осуществляет ответственный по питанию, который делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 °С до +6 °С. Холодильные камеры обеспечиваются термометрами для

контроля температурного режима хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах.

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

- обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования включается не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др. документах.

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

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением действующих контрактов (договоров) по организации питания.

3.6. Для организации питьевого режима допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

4. Требования к составлению меню-требованию для организации питания детей разного возраста

4.1. При составлении примерного меню-требования (далее – меню) необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в ДОУ, а также учитывать:

- объем блюд с учетом возраста детей;
- 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.

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, рыбу, 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 объемы порций приготавливаемых блюд.

4.6. На родительских собраниях работники ДОУ рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд.

4.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

4.8. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Запрещается вносить изменения в утвержденное меню без согласования с заведующим ДОУ.

4.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется пояснительная записка с указанием причины. В меню вносятся изменения и заверяются подписью заведующего ДОУ. Исправления в меню не допускаются.

4.10. Для детей, страдающих аллергическими реакциями, осуществляется замена продуктов из общего меню на иные в соответствии с таблицей замены продуктов¹.

4.11. Для детей имеющих статус ОВЗ (ограниченные возможности здоровья) меню составляется отдельно.

5. Выдача готовой пищи

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.2. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

6. Контроль организации питания

6.1. При организации контроля соблюдения законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДОО администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

6.2. Контроль организации питания воспитанников, осуществляет руководитель ДОО. Функции контроля качества питания могут быть возложены на бракеражную комиссию, в состав которой входят родители (законные представители) воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки бракеражной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем ДОО и внепланово.

6.3. Заведующий ДОО:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- контролирует организацию доставки продуктов в ДОО, соблюдение правил их хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

7. Отчетность

7.1. Заведующий ДОО осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей.

7.2. Отчеты об организации питания в ДОО доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем или групповых родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

¹ Таблица замены продуктов приведена в СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26.

Прочитано,
принято
З. М. Шеста

Заведующая МК/ЮУ д/с № 502
Головина Т.А.

