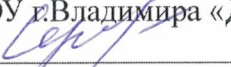


СОГЛАСОВАНО

Председатель профсоюзного комитета
МБДОУ г.Владимира «Детский сад № 117»

Е.Г. Серебренникова
«21» апреля 2021 г.



И.Е. Борисова

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении
«Детский сад № 117 общеразвивающего вида
с приоритетным осуществлением деятельности
по художественно-эстетическому направлению развития
детей»

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящее Положение разработано для МБДОУ «Детский сад № 117» (далее – организация) на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20», утвержденные постановлением Главного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Устава образовательной организации.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в возрасте от 1,5 до 7 лет в образовательной организации, реализующей общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.

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

2. Задачи

2.2. Основными задачами организации питания детей в образовательной организации 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 организации, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет заведующий складом совместно с ответственным по питанию, делая соответствующую запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Скоропортящиеся продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным

режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальных журналах (на складах – заведующим складом; на пищеблоке – шеф-поваром).

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

- обработка сырых и вареных продуктов производится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень сырых и готовых продуктов;
- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте и др.

3.4. Контроль за обеспечение выполнения технологии приготовления блюд возлагается на повара.

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

3.6. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами.

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

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

4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста детей и времени их пребывания в организации.

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, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, сливочное масло, сметана, крупы, сахар, растительное масло, 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 приготовляемых блюд.

4.6. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания возможно при условии проработки замен в меню с органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор или с инженером-технологом управления образования администрации г.Владимира и должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

4.7. На родительских собраниях работники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в организации.

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

5. Выдача готовой пищи

5.1. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией. 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 допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.3. Непосредственно после приготовления пищи отбирается проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах.

5.4. Выдача готовой продукции производится на пищеблоке в соответствии с графиком.

5.5. Для доставки готовой продукции в группы используется промаркированная посуда с крышками.

6. Контроль при организации питания

6.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в организации следует руководствоваться санитарными правилами.

6.2. Контроль за правильной организацией питания воспитанников осуществляется специалистом по организации питания и соблюдению СанПиН, старшим воспитателем. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем организации или в порядке оперативного контроля.

6.3. Заведующий организации (заместитель заведующего):

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность заведующего складом по составлению своевременных и рациональных заявок на необходимое количество и ассортимент продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- контролирует организацию доставки продуктов в организацию, соблюдение правил хранения и использования, организацию работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований организации питания детей, культуры приема пищи в группах.

7.Отчетность

7.1. Специалист по организации питания и соблюдению СанПиН осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания детей. Результаты анализа докладывает руководителю организации для принятия соответствующих решений.

7.2. Отчеты по организации питания в организации и принятых мерах по устранению недостатков, если таковые имели место быть, 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.