

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад «Капелька»



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

*Принято
на Педагогическом
Совете
от 26.08.2019
Протокол № 09 от 26.08.2019*

1.1. Положение об организации питания (далее Настоящее Положение) регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников, посещающих Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад «Капелька» (далее Учреждение) пгт.Оловянная Муниципального района Оловянинский район и порядок организации питания детей в условиях Учреждения.

1.2. Настоящее 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» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.3. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом, временем пребывания в Учреждении.

1.4. Основными задачами организации питания воспитанников в Учреждении являются: создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, формирование навыков самообслуживания, самостоятельного приема пищи, соблюдение правил этикета.

1.5. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанников в группах и в столовой) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками Учреждения в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.6. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на заведующего Учреждением.

Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в Учреждении

2.1. Воспитанники получают питание в соответствии со временем пребывания в Учреждении и режимом работы групп. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы, суточной потребности в основных пищевых веществах. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определен с учетом выбора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2.2. Питание воспитанников организуется в соответствии с «Перспективным рационом питания воспитанников в Учреждении (далее Примерное меню)», разработанным для двух возрастных категорий: детей с 1,5 года до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет (на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии, в соответствии с рекомендуемым СанПиН 2.4.1.3049-13 «Ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях»).

2.3. Примерное меню составляется на 4 недели, по дням недели (20 дней). Соответствующим образом в Учреждении организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.).

2.4. При составлении Перспективного рациона питания руководствоваться рекомендуемым распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи: завтрак – 20 - 25%; обед – 35%; «уплотненный» полдник (30-35%). В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи - второй завтрак (5%), включающий напиток или сок, фрукты или овощи. «Уплотненный» полдник состоит из приема после сна кисломолочного напитка и полдника, включающего блюда ужина.

2.5. При составлении Примерного меню и расчета калорийности учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%.

2.6. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд (технологическую карту) и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.7. В Примерном меню не повторяются один и те же блюда или кулинарные изделия в один и тот же день или в смежные дни.

2.8. В ежедневное меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты - творог, рыба, сыр, яйца и другие входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.9. Данные о воспитанниках с рекомендациями по специальному питанию вносятся в группы, у медицинской сестры, пищеблока и столовой. На основании данных корректировка организации питания осуществляется совместно с родителями (законными представителями).

2.10. Повседневный рацион питания детей в Учреждении формируется с учетом фактического наличия продуктов питания, учета заказа продуктов и приведенных выше положений, еженедельно, на основе примерного меню.

Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается на видном месте (в приемных группах и т.д.), таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители (законные представители) воспитанников из всех групп Учреждения.

2.11. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню – раскладки по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество человек, питающихся каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, приходящиеся на каждый прием пищи и входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп воспитанников) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

2.12. Внесение изменений в меню - раскладку оформляется документально, и заверяется подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются. В Учреждении ведётся автоматизированная система работы с меню.

2.13. На каждое блюдо Примерного меню в Учреждении разрабатывается технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.14. Питание воспитанников в Учреждении организовано в соответствии с принципами щадящего питания. Данный принцип предусматривает использование определенных способов приготовления блюд - варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключается жарка блюд, а также использование продуктов питания с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.15. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении в рационе питания предусмотрено использование витаминизированных продуктов и напитков. В случае их отсутствия проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов (аскорбиновая кислота) вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.16. Выдача пива для групп и столовой осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

2.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Посуду с пробой маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Правильность отбора и хранения суточной пробы контролирует ответственное лицо.

2.18. Для предотвращения, возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в Учреждении не допускается использование запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13 пищевых продуктов; изготовление в пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также запрещенных блюд; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.19. Доставка пищевых продуктов в Учреждение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.20. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). 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 (кладовщик). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В Учреждении не допускается к приему

пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, а также если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.21. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В Учреждении складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, данные фиксируются в журнале температурного режима.

2.22. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока Учреждения учтены санитарные правила организации общественного питания.

2.23. Все технологическое и холодильное оборудование в Учреждении находится в рабочем состоянии.

2.24. В Учреждении технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.25. В Учреждении для выдачи и приготовления пищи используются электрооборудование - мясорубки, электрические плиты, котлы, электросковорода и другое торгово-технологическое оборудование.

2.26. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.

2.27. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку.

2.28. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников Учреждения, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также анги, катаральных явлений верхних

дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают или немедленно отстраняют от работы больных сотрудников или работников с подозрением на инфекционные заболевания. Не допускаются к приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.29. В Учреждении работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками и курить на рабочем месте.

2.30. В Учреждении организован питьевой режим. Питьевая вода, в т. ч. расфасованная в емкости и бутылированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов.

2.31. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

Раздел III. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания

2.1. Продукты поставляют в Учреждение снабжающие организации (далее Поставщик) на основании заключенных договоров в порядке, установленном законодательством РФ.

2.2. Обязательства Поставщика по обеспечению Учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставка продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами, заключенными между Учреждением и Поставщиком.

2.3. Поставщик обеспечивает поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания воспитанников и графиком работы

Учреждения. Поставщик обязан обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учетом этого график заказа продуктов в Учреждение согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направляет поставщику письменную претензию.

2.4. В случае если Поставщик не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), поставщику направляется претензия в письменной форме.

2.5. Если Поставщик поставил продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании воспитанников, товар не принимается у экспедитора и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

2.6. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются с Поставщиком, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе Поставщика своевременно исполнить требование ему предъявляется претензия в письменной форме. Питание воспитанников в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Глава IV. Производственный контроль над организацией питания воспитанников

2.1. В Учреждении обеспечивается производственный контроль над формированием рациона и соблюдением условий организации питания воспитанников, а также используется автоматизированная система контроля и учета организации повседневного рациона питания, выполненная натуральных норм питания.

2.2. Производственный контроль над соблюдением условий организации питания в Учреждении осуществляется на основании требований СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.3. Система производственного контроля над формированием рациона питания воспитанников предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых кондитерских изделий и т. п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с Примерным меню и ежедневной меню - раскладкой;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для воспитанников;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

2.1. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в Учреждении осуществляется через реализацию ежегодного плана работы по улучшению качества работы по организации питания.

2.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Учреждении создан общественный орган самоуправления Совет по питанию, к участию в котором привлекаются родители (законные представители), члены родительского комитета.

Раздел V. Отчетность и делопроизводство

5.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания воспитанников.

5.2. Отчеты об организации питания воспитанников в Учреждении доводятся до всех участников образовательной деятельности (на общем собрании трудового коллектива, педагогическом совете, родительском комитете, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

5.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, реализации, раскладованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13).

1. [Illegible text]

2. [Illegible text]

3. [Illegible text]

4. [Illegible text]

5. [Illegible text]

6. [Illegible text]

7. [Illegible text]

8. [Illegible text]

9. [Illegible text]

10. [Illegible text]

Исполнено, г. Иркутск, 1981 г.	
[Illegible text]	
[Illegible text]	
[Illegible text]	
[Illegible text]	
[Illegible text]	
[Illegible text]	
[Illegible text]	
[Illegible text]	
[Illegible text]	

[Illegible handwritten signature]

