



Положение

об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Рябинушка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад «Рябинушка» (далее – МБДОУ) разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (далее - СанПиН 2.4.1.3049-13) и другими нормативными документами.

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания воспитанников МБДОУ д/с «Рябинушка» и порядок организации питания детей в условиях МБДОУ.

1.3. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

1.4. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников по установленным нормам в соответствии с их возрастом и временем пребывания в учреждении.

1.5. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- формирование навыков пищевого поведения.

1.6. Организация питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками

пищеблока и работниками МБДОУ в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.

1.7. Ответственность за организацию питания в МБДОУ возлагается на заведующего. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников на пищеблоке и группах возлагается на сотрудников, согласно приказа, а также должностных обязанностей работников МБДОУ.

2. Порядок организации питания воспитанников

2.1. Воспитанники Учреждения получают питание в соответствии со временем пребывания и режимом работы МБДОУ: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин (п.15.11 СанПиН 2.4.1.3049-13). При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2. Питание в Учреждении организуется в соответствии с «Примерным меню», разработанным для двух возрастных категорий: детей до 3 лет и с 3 до 7 лет, с учетом удовлетворения физиологических потребностей детей в энергии и пищевых веществах.

2.3. Примерное меню составлено на 10 дней (2 недели) и утверждено Заведующим МБДОУ.

2.4. При составлении «Примерного меню» были учтены рекомендуемые суточные наборы продуктов, рекомендуемый ассортимент основных продуктов для использования в питании детей в дошкольных учреждениях, распределение калорийности между приемами пищи в процентном отношении (п.15.4 СанПиН 2.4.1.3049-13).

2.5. 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 и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

2.6. Ежедневно в меню включены молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль, яйцо. Остальные продукты (творог, кисломолочные продукты, рыба, сыр, соки, и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю.

2.7. На основании примерного меню в МБДОУ формируется фактическое наличие пищевых продуктов, путем заказа продуктов у поставщика мелкими партиями.

2.8. Для обеспечения преемственности питания в семье меню вывешивается в каждой возрастной группе, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители (законные представители) воспитанников.

2.10. Ежедневно меню фиксируется на специальном бланке меню – требовании по утвержденной форме, который используется для целей бюджетного учета потребности в продуктах на каждый день, на выдачу продуктов питания.

2.11. На каждое блюдо Примерного меню в МБДОУ разработана технологическая карта, оформленная в установленном порядке.

2.12. Питание воспитанников в МБДОУ организовано в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.13. Проводится искусственная С-витаминизация напитков. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей.

2.14. Выдача пищи для групп осуществляется строго по утвержденному графику.

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

2.16. Доставка пищевых продуктов в МБДОУ 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.

2.17. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ 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. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража. В МБДОУ 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.

2.18. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. В МБДОУ и складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.19. В МБДОУ технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют необходимую маркировку.

2.20. В Учреждении для приготовления пищи используются электрооборудование (картофелечистка, овощерезки, мясорубки), электрические плиты, электросковорода и другое торгово-технологическое оборудование.

2.21. В помещении пищеблока ежедневно проводится уборка в соответствии с требованиями СанПин.

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

2.23. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, 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 допускают к приготовлению блюд и их раздаче работников, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.24. В МБДОУ работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, курить на рабочем месте.

2.25. Питьевой режим в Учреждении соблюдается использованием кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более трех часов и одноразовой посуды.

2.26. 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.

3. Организация питания воспитанников в группах.

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляет младший воспитатель строго по графику, который утверждает заведующий МБДОУ. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

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

3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- обработать поверхность столов в соответствии с требованиями СанПин;

- тщательно вымыть руки;

Раздачу пищи производит в специальной одежде;

3.5. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

3.6. Детская порция должна соответствовать выходу по меню и контрольному блюду.

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

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

3.9. Ответственность за организацию питания в группе, в соответствии с настоящим положением и СанПиН 2.4.1. 3049-13 несут воспитатели.

4. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых продуктов питания.

4.1. Продукты поставляют в МБДОУ снабжающие организации на основании заключенных договоров и контрактов в порядке, установленном законодательством РФ.

4.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимых для реализации примерного меню, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются договорами и контрактами, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.

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

4.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не принимается и возвращается той же машиной, при этом оформляются возвратная накладная, претензионный акт.

4.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, ответственные лица оперативно связываются со снабжающей организацией, 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 детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

4.6. Снабжающие организации обеспечивают поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ.

5. Контроль за организацией питания детей.

5.1. В МБДОУ обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей, а также используется система контроля и учета организации питания, выполнения натуральных норм питания.

5.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в МБДОУ осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.3. Система контроля за питанием воспитанников предусматривает следующие вопросы:

- обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов в соответствии с Примерным меню;
- правильность расчетов необходимого количества продуктов;
- качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
- соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
- качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

5.4. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в МБДОУ осуществляется через реализацию годового плана работы дошкольного учреждения, годового плана контроля, внеплановых заседаний администрации по вопросам организации питания.

6. Отчетность и делопроизводство.

6.1. Ответственные лица по вопросам организации питания осуществляют анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей, который оформляется в форме актов, справок, сводных таблиц, отчетов.

6.2. Результаты проверок, рейдов, мониторингов по вопросам организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса не реже одного раза в год.