

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 49 «Ручеек»

606501, Россия, Нижегородская область, город Городец, тел: 8 (831-61)2-58-79,
факс: 8 (831-61)2-58-79, e-mail: dsad49gorodec@yandex.ru



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 49 «Ручеек»
Л.Ю. Сиротина
1 20 18 г.

Положение по организации питания в МБДОУ «Детский сад № 49 «Ручеек»

1. Общие положения и область применения

1.1 Положение по организации питания (далее — Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 49 «Ручеек», расположенной по адресу: 606501. Нижегородская область, город Городец, улица Гастелло, дом 5 (далее — ДООУ), разработано на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций. СанПиН 2.4.1.3049–13», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, устава образовательной организации.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников 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 в вопросах организации и обеспечения воспитанников рациональным сбалансированным питанием в ДООУ; организации хранения пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; осуществлением контроля за питанием детей в ДООУ.

2. Задачи

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 ДООУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный по питанию, делается 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 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом 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 включаются 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.

3.4. 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.

3.5. 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 для организации питания детей разного возраста

4.1. При составлении примерного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания.

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. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.6. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания возможно по результатам анкетирования родителей детей, при условии проработки замен в меню с органами, осуществляющими государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

4.7. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню, с рекомендуемым вечерним ужином.

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. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд 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 за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинская сестра.

6. Контроль при организации питания в ДООУ

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

6.2. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в ДООУ, осуществляется руководителем и комиссией внутреннего контроля. Проверки комиссии проводятся по плану, утвержденному в начале календарного года руководителем ДООУ и внепланово.

6.3. Заведующий ДООУ:

- 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 организаций;
- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

7. Ответственность

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

7.2. Отчеты об организации питания в ДООУ доводятся до всех участников образовательного процесса на общих (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

Всего прошито, пронумеровано
и скреплено печатью

4 (*четыре*) листов

Должность *директор*

Подпись *С.И. Сидоров*

« 20 » *августа* 1981 г.

М.П.

