

муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
города Новосибирска «Детский сад № 398 «Ласточка» комбинированного вида»

г. Новосибирск, ул. Новогодняя, дом № 34/2. Тел. 346-43-65, 346-59-02

ПРИНЯТО:
Решением Общего собрания
работников учреждения
Протокол от «03» 01 2019 г. № 1

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий
МКДОУ д/с № 398
О. В. Великанова
«03» 01 2019 г.
Против от «03» 01 2019 г.



Мотивированное мнение первичной
профсоюзной организации учтено
Председатель профсоюзного
комитета МКДОУ д/с № 398
Н.Н. Другова
«03» 01 2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ВОСПИТАННИКОВ

1. Общие положения и область применения

1.1. Положение об организации питания в муниципальном казенном дошкольном образовательном учреждении города Новосибирска «Детский сад № 398 «Ласточка» комбинированного вида» МКДОУ д/с № 398 (далее - ДОУ) разработано на основе «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (Сан ПиН 2.4.1.3049-13), утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 и Устава МКДОУ д/с № 398.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников ДОУ, реализующего образовательные программы дошкольного образования, требования к качественному составу рациона питания воспитанников.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, а также деятельность родительского комитета по формированию рациона воспитанников. Настоящее положение определяет организацию производства и реализацию кулинарной продукции в ДОУ, организацию хранения пищевых продуктов, приема пищи воспитанниками, общественного контроля за питанием детей в ДОУ.

2. Задачи

Основными задачами организации питания воспитанников в ДОУ являются:

- создание условий для обеспечения воспитанников сбалансированным и рациональным 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. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет кладовщик, 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 повар соблюдают 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 должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не допускается жарка.

3.5. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением правил по организации питания.

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

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

4.1. При составлении примерного меню калькулятору необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания с учетом возраста и особенностей здоровья детей.

4.2. Калькулятор составляет примерные меню: для детей в возрасте от 2 до 3-х лет, для детей в возрасте от 3 – х лет и старше, для детей с ограниченными возможностями здоровья от 2 до 3-х лет, для детей с ограниченными возможностями здоровья от 3 – х лет и старше.

4.3. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

4.4. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же или смежные дни.

4.5. 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.

4.6. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.7. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания возможно по результатам анкетирования родителей детей, и должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями.

4.8. На родительских собраниях работники, ответственные за организацию питания, рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в образовательной организации.

4.9. Для обеспечения преемственности питания родителей воспитатели информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в приемных каждой группы.

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. Ответственность за заполнение бракеражного журнала возлагается на кладовщика.

5.2. Выдача готовой пищи производится по графику, утвержденному заведующим.

5.3. 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.

5.4. Непосредственно после приготовления пищи поваром отбирается суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет калькулятор.

6. Контроль при организации питания в ДОО

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

6.2. Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в ДОО осуществляется руководителем и бракеражной комиссией.

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 набору продуктов для дошкольных организаций;
- осуществляет оперативный контроль 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.

6.4. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой могут входить родители воспитанников. Организация контроля проводится с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссией проводятся по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем ДОО и внепланово.

7. Отчетность

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

7.2. Ежемесячно калькулятор и бухгалтер предоставляют заведующему отчет по питанию детей на производственном совещании.

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