

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ «Детский сад № 12»
И.А. Ганичева
приказ № 3 от 09.01.2019г.



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
муниципального бюджетного дошкольного
образовательного учреждения
«Детский сад № 12 г. Кировска»

г. Кировск
2019год

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 12 г. Кировска» (далее – Учреждение) в соответствии с Федеральным Законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26, Уставом Учреждения

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

1.3. Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации детского питания возлагается на руководителя Учреждения, а так же осуществление контроля за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (кладовщик, завхоз, работники пищеблока, медицинский персонал, воспитатели, младшие воспитатели).

1.4. Организация питания воспитанников регламентируется следующими локальными актами, утвержденными руководителем Учреждения:

- ✓ Приказ и Положение об организации питания;
- ✓ Договоры (контракты) на поставку продуктов питания;
- ✓ Примерное 10-дневное меню по сезонам, включающее меню-раскладку для двух возрастных групп детей (1-3 лет и 3-7 лет); технологические карты кулинарных изделий (блюд) для детей дошкольного возраста;
- ✓ Табель учета посещаемости детей (Форма по ОКУД 0504608);
- ✓ Меню требование на выдачу продуктов питания на каждый день с указанием выхода блюд, количеством детей (1-3 лет и 3-7 лет);
- ✓ Приказ и Положение о бракеражной комиссии.
- ✓ Журнал бракеража готовой продукции (в соответствии с приложением № 8 таблица 1 СанПиН 2.4.1. 3049-13)
- ✓ Журнал здоровья (в соответствии с приложением № 16 СанПиН 2.4.1.3049-13)
- ✓ Журнал по расходу-приходу продуктов
- ✓ Заявки на продукты питания
- ✓ Сертификаты на продукты питания
- ✓ Журнал учета регистрации контроля за качеством молочных продуктов.
- ✓ Журнал учета искусственной «С-витаминизации пищи»(в соответствии с приложением № 8 таблица 2 СанПиН 2.4.1.3049-13)
- ✓ Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (в соответствии с приложением № 6 СанПиН 2.4.1. 3049-13)
- ✓ Технологические карты
- ✓ Накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов , подсчет энергетической ценности рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ)
- ✓ Журнал бракеража скоропортящихся продуктов , поступающих на пищеблок (в соответствии с приложением № 5 СанПиН 2.4.1.3049-13)
- ✓ Журнал регистрации занятий по сандезэпидрежиму с сотрудниками

1.5. При отсутствии каких-либо продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить замену на равноценные по составу

продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам согласно Приложению №14 к СанПиН 2.4.1.3049-13.

1.6. При наличии детей с хроническими заболеваниями, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда-заменители для диетического питания с учетом их пищевой и энергетической ценности. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию должны находиться в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры.

1.7. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать «Санитарно - эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций (СанПиН 2.4.1.3049-13).

1.8. Для обеспечения преемственности питания родителей воспитанников информируют об ассортименте питания ребенка в Учреждении на текущий день, вывешивая меню в раздевалке группы с указанием полного наименования блюд и объема.

2. Организация приема продуктов питания

2.1 Прием продуктов питания производится завхозом лично, по сопровождающим документам, подтверждающим качество и безопасность продуктов, в соответствии с договорами (контрактами), при наличии накладной на товар, сертификата соответствия, удостоверения качества, четкой печати и подписи.

2.2 Завхоз ведет учет продуктов питания на складе путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям.

2.3 Завхоз контролирует исполнение договоров (контрактов), не допускает поступление продуктов питания сверх установленного договором, контрактом количества. В случае необходимости оформляет заявку руководителю Учреждения на заключение дополнительного договора на поставку продуктов питания

3. Требования к организации питания воспитанниками

3.1 Воспитанники Учреждения получают четырехразовое питание, удовлетворяющие физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и должны быть не меньше значений, указанных в таблице в таблице 3 СанПиН 2.4.1.3049-13)

3.2 Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении не применяется жарка.

3.3. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (в соответствии с приложением № 7 к СанПиН 2.4.1.3049-13)

3.4. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (таблица 1 приложения № 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13). 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. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использовать пищевые продукты, указанные в Приложении № 9 к СанПиН 2.4.1.3049-13)

-изготовление на пищеблоке Учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово -

ягодного сырья без термической обработки, форматов из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), крошек и холодных супов.

-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.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - количестве не менее 100 г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются поварами.

3.5 При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 4 СанПиН 2.4.1.3049-13. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

3.6 При составлении меню учитываются территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в Учреждении согласно приложению № 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13

3.7 В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.8 Примерное меню должно содержать информацию о количественном оставе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации согласно приложению № 12 СанПиН 2.4.1.3049-13

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам согласно приложению № 14 СанПиН 2.4.1.3049-13.

3.9 При наличии детей с хроническими заболеваниями, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включают блюда - заменители для диетического питания с учетом их пищевой и энергетической ценности. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию должны находиться в группах, на пищеблоке, у медицинской сестры.

4. Организация питания детей в группах

4.1. Организация питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи; в формировании культурно-гигиенических навыков.

4.2. Получение пищи на группы осуществляется младшими воспитателями строго по графику, согласованному с медицинской сестрой и утвержденному руководителем Учреждения.

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

4.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

4.5. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

4.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

4.7. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

5. Организация контроля питания в Учреждении

5.1. При организации контроля над организацией питания в Учреждении руководитель руководствуется СанПиН 2.4.1.3049-13.

5.2. Администрацией Учреждения разрабатывается план производственного контроля, ведется соответствующая документация.