

Утверждаю
Зав. ДОУ Губанова К.И.
«25» _____ 2015 г.



ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

1 Общие положения и область применения

- 1.1. Положение по организации питания в МДОУ детский сад «Ручеек», расположенного по адресу с.Сивяково, 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 ДОУ.
- 1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников ДОУ в возрасте с 1,5 до 7 лет, реализующем общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста.
- 1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, а также деятельность родительского комитета по формированию рациона питания воспитанников: организации производства и реализации кулинарной продукции в ДОУ, организации хранения пищевых продуктов, приёма пищи воспитанниками, общественного контроля за питанием детей в ДОУ.

2 ЗАДАЧИ

Основными задачами организации питания детей в ДОУ являются :

- 2.1 Создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием
- 2.2 Гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд
- 2.3 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 ДОО, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный по питанию (завхоз, делается запись в специальном журнале. Не допускаются к приёму пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2 Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильниках при температуре от +2 до +6 С. Холодильники 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 варёных 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 обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте
- 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 норм по организации питания.

3.6 Для организации питьевого режима допускается использование кипячённой воды, при условии её хранения не более трёх 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 с учётом возраста детей и времени их пребывания в ДОО.

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(рыбу, творог, яйца) включают 2-3 раза в неделю.

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

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

4.7 На родительских собраниях сотрудники рассказывают о принципах здорового питания и технологии приготовления блюд в ДОУ.

4.8 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню.

5 ВЫДАЧА ГОТОВОЙ ПИЩИ.

5.1 выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссии (в состав комиссии входит не менее трёх человек). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

5.2 Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности , блюдо 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 ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ДОУ

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

6.2 Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в ДОУ, осуществляется руководителем. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в

финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану, утверждённому в начале учебного года руководителем ДОУ и внепланово.

6.3 Заведующий ДОУ :

- несёт ответственность за правильную организацию питания
- 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 ДОУ
- контролирует организацию доставки продуктов, 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 ОТЧЁТНОСТЬ

7.1 Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности по организации питания

7.2 Отчёты об организации питания в ДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса(на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педсовета, родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.