

Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ д/с №14 «Колобок»

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания (далее — Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №14 «Колобок» (далее — МБДОУ), разработано на основании действующих Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОО. СанПиН 2.4.1.3049–13», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, устава ОО.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников в МБДОУ ,в возрасте от 1,5 до 8 лет, требования к качественному и количественному составу рациона для детей дошкольного возраста.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц по формированию рационов воспитанников; производству и реализации кулинарной продукции в МБДОУ; хранению пищевых продуктов; приема пищи воспитанниками; контролю.

2. Задачи

2.1. Основными задачами данного процесса являются:

- создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием детей в МБДОУ;
- гарантирование качества и безопасности 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 МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет кладовщик, делает 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 режима»: 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 .

3.6. Для обеспечения реализации питьевого режима допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более трех часов.

4. Требования к составлению меню для обеспечения питания детей разного возраста

- 4.1. При составлении меню необходимо руководствоваться рекомендуемым примерным 15-дневным меню.
- 4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.
- 4.3. В 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. На каждое блюдо должна быть заведена отдельная технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.
- 4.6. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте рациона ребенка, вывешивая ежедневное меню.
- 4.7. При наличии воспитанников, имеющих рекомендации (основание - медицинская справки или медицинское заключение) по специальному питанию в меню включаются блюда диетического питания. Сбор информации о специальном питании осуществляет медицинская сестра и подает сведения руководителю для издания приказа.

5. Выдача готовой пищи

- 5.1. Выдача готовой пищи осуществляется поварами пищеблока и допустима только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех 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 необходимо отобрать суточная проба готовой продукции в соответствии с рекомендациями, указанными в санитарных правилах. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар.

6. Контроль за организацией питания детей в МБДОУ

- 6.1. При осуществлении контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контракта.
- 6.2. Контроль за правильной организацией питания детей осуществляет:
 - руководитель МБДОУ;
 - бракеражная комиссия, по приказу руководителя;
 - комиссия по контролю за качеством питания воспитанников (далее комиссия), создаваемая приказом руководителя.В состав комиссии входят: председатель Управляющего совета далее (УС), представитель УС из числа родителей, руководитель либо заместитель руководителя. Контроль проводится по плану, утвержденному в начале учебного года руководителем МБДОУ и внепланово, в случае необходимости.
- 6.3. При проведении мероприятий контроля за организацией питания могут быть оценены:
 - соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
 - санитарное состояние помещения для приема пищи, состояние мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
 - условия соблюдения правил личной гигиены воспитанниками;
 - наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (халат, фартук, головной убор, рабочая обувь, наличие одноразовых перчаток);

- объем не съеденных остатков пищи;
 - причины отказа детей от конкретных блюд;
 - вкусовые предпочтения детей,
 - -удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- качество информирования родителей и детей о здоровом питании и другие
- Контроль за организацией питания воспитанников в МБДОУ может осуществляться в форме анкетирования родителей и их участия в работе комиссии.

7. Документация по питанию

- Примерное 15-дневное меню горячего питания.
- Журнал прихода и расхода продуктов.
- Технологические карты приготовления блюд.
- Договора с поставщиками продуктов питания.
- Сертификаты качества приобретаемых продуктов питания.
- Журнал бракеража сырой продукции.
- Журнал бракеража готовой продукции.
- Журнал заявок.
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- Журнал температурного режима холодильников.